



★★★★★
**HOTEL
SCHLOSS
RABENSTEIN**

Warum beim Hotel Schloss Rabenstein bewerben?

Unser Haus im Barockstil, erbaut 1776, am Rande des Rabensteiner Waldes gehört mit dem Hotel und dem **Restaurant Siegert** zu den gehobenen Angeboten der Region. Wir legen großen Wert auf Service und Zufriedenheit unserer Gäste. **Ankommen und wohlfühlen** ist unser Motto und gilt nicht nur für Besucher, sondern **auch für unsere Mitarbeitenden**. Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine(n)...



KOCH / KÖCHIN

in Vollzeit, Teilzeit oder auf nebenberuflicher Basis

(m/w/d)

Mit oder ohne Erfahrung - Dein Profil

- Du hast eine **abgeschlossene Ausbildung als Koch** (m/w/d), idealerweise mit Berufserfahrung.
- Du begeisterst dich für **moderne, kreative Küche** und kochst gerne mit frischen Produkten.
- Du bist freundlich, zuverlässig, arbeitest **selbständig im Team** und überzeugst durch Kreativität, Flexibilität und Stressresistenz.

Teil unseres Teams - Deine Aufgaben

- Als Teil unseres Küchenteams bist Du für die **Zubereitung der Speisen**, für das á la carte Geschäft sowie für Menüs und Buffets zuständig.
- Mit Deinem Fachwissen sorgst Du für die **lebensmittelschonende sowie kosteneffiziente Lagerung** der Speisen.
- Zu Deinen wichtigsten Zielen zählen: **Gästezufriedenheit**, Sicherstellung der **Qualität**. Deine Grundsätze: Einhaltung der Arbeitsabläufe in der Küche sowie der Hygienevorschriften.

Weitere Informationen zur Stelle

Die Stelle ist in **Vollzeit, Teilzeit** oder als Nebentätigkeit zu besetzen. Der Arbeitsort ist hauptsächlich bei uns im Hause in Chemnitz-Rabenstein. Gelegentliche Einsätze bei Veranstaltungen außer Haus sind möglich. Die Probezeit beträgt sechs Monate. Eine **gründliche Einarbeitung** findet statt. Bewerbungen von Menschen mit Behinderung sind ausdrücklich gewünscht.

Bist Du bereit für diese Herausforderung?

Dann schicke uns einfach Deine Bewerbung per E-Mail an unsere Geschäftsführerin unter gernhardt@heimggmbh.de. Deine Fragen zur Stelle kannst Du telefonisch (unter +49 176 12274421) oder per E-Mail stellen. **Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen!**

Mit der Abgabe der Bewerbung wird eine Speicherung der personenbezogenen Daten während des Stellenausschreibungsverfahrens vorgenommen. Nähere Informationen zur Nutzung und Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten finden Sie unter <https://heimggmbh.de/stellenangebote>. Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass für evtl. im Bewerbungsprozess anfallende Kosten (z.B. Sach- u. Reisekosten, Kosten für behördliche Verfahren, wie Zeugnisübersetzungen, Beglaubigungen, Anerkennung und Visum) nicht übernommen werden. Bewerbungsunterlagen werden nach Vorlage eines frankierten Rückumschlags zurückgesandt.

Damit kannst Du rechnen



Freiraum für eigenständiges und abwechslungsreiches Arbeiten, Einbringen von eigenen Ideen



flexible Arbeitszeiten



Attraktive Entlohnung, Zuschläge an Sonn- und Feiertagen, Nachtzuschläge



kostenloser Parkplatz direkt am Arbeitsort



kostenlose Getränke und unentgeltliche Mahlzeiten während der Arbeitszeit



Feedback- und Jahresgespräche



Weitere Benefits wie bspw. Dienstwagen, Fahrrad oder Roller möglich.

Hier kannst Du Dich entfalten - Dein Arbeitsort



Blick in unsere Küche