



Für unsere sechs 4* Hotels suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n):

Commis de Partie (m/w/d)

Dein Aufgabenbereich:

- Ob Familienrestaurant, Produktionsküche oder Fine Dining, wir finden den perfekten Platz für dich.
- Du bist ständig dabei deine Welt zu erweitern: In unseren Themenrestaurants bereitest du entsprechend internationale, landestypische Gerichte zu.
- Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien beachtest du durchgängig und verlierst auch in stressigen Situationen nicht die Kontrolle darüber.

Das sind deine Stärken:

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/ zur Köchin.
- Deine Motivation, Kreativität und Zuverlässigkeit haben dich schon immer weit gebracht.
- Du gibst immer dein Bestes und setzt jeden Ratschlag um, den du bekommst.
- Du bist zuverlässig, gut organisiert und strahlst eine natürliche Freundlichkeit aus.
- Man sagt dir gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres nach.

Das darfst du von uns erwarten:

- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz mit anspruchsvollen, abwechslungsreichen Aufgaben im größten Hotelresort Deutschlands.
- Eine leistungsgerechte Bezahlung; zudem kannst du dich auf die Vergütung geleisteter Überstunden inklusive Sonn- und Feiertagszulagen verlassen.
- Eine langfristige Beschäftigung mit der Möglichkeit, dich mit unserem Unternehmen zu entwickeln und dich beruflich wie persönlich zu entfalten.
- Eine Fülle an großartigen Benefits und Zusatzangeboten im Europa-Park und bei unseren Kooperationspartnern.
- Eine hauseigene Akademie, die dir ein breites Spektrum an Weiterbildungsoptionen bietet.

Lass dich nicht entmutigen, wenn du nicht alle Punkte unseres Job-Profiles erfüllst. Bewirb dich einfach – für uns zählt vor allem deine Persönlichkeit. Wir freuen uns auf dich!

Deine Ansprechpartnerin: Miriam Saily, Personalreferentin Bereich F&B
hotelgastro@europapark.de // +49 (0) 7822 / 860 5838



Bewerben Sie sich direkt
über unser Online Job Portal:
www.europapark.de/jobs



2011 Brass Ring
Human Resources
Excellence

