



Werde ein Teil der Sanct Peter Familie!

Einem Familienunternehmen, das sich in und durch seine gastfreundliche, familiäre und offene Arbeitsatmosphäre auszeichnet.

Werde ein Teil der Familie in einem der besten Häuser des Ahrtales, ausgezeichnet mit dem Stern des Guide Michelin und strebe mit uns dem zweiten Stern entgegen.

Chef de Partie / Sous Chef (m/w/d)

Vollzeit

Wir bieten:

- » Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- » Eigenverantwortlicher Gestaltungsspielraum innerhalb des Aufgabenfeldes und individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- » Eine 5-Tage-Woche mit 2 zusammenhängenden freien Tagen
- » Zweimal jährlich Betriebsferien im Sommer und Winter
- » Prämien
- » Jobrad
- » Eine pünktliche, übertarifliche Bezahlung und außergewöhnliches Trinkgeld
- » Ein neu gestaltetes und top modernes Arbeitsumfeld, das seinesgleichen sucht
- » Zweimal täglich hervorragendes Personalesen
- » Vergünstigter Einkauf der Brogsitter Produkte
- » Kurze Entscheidungswege
- » Junges dynamisches Team

Das wünschen wir uns:

- » Eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch oder gleichwertig, gerne auch Quereinsteiger mit Liebe zum Beruf
- » Leidenschaft und Freude am Beruf zeichnen Sie aus
- » Sie verfügen über Kreativität, Organisationstalent, hohe Einsatzbereitschaft und handwerkliches Geschick
- » Eine hohe Team- und Kommunikationsfähigkeit
- » Sie haben ein Bewusstsein für erstklassige Qualität und die Verwendung von ausschließlich frischen (regionalen) Produkten

Wir unterstützen Sie bei der Suche einer Mitarbeiterwohnung in unmittelbarer Nähe!

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte senden Sie uns diese **per Post, per Fax oder E-Mail** an:

Brogsitter´s Sanct Peter · Historisches Gasthaus seit 1246

Walporzheimer Str. 134 · 53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler

Telefon: 02641 / 97 75 0 · Telefax 02641 / 97 75 25 · www.sanct-peter.de

bewerbung@sanct-peter.de