

# Das Schipperhus

Das Schipperhus wurde im Jahr 2016 auf der Nordseeinsel Pellworm neu eröffnet.

Das Restaurant befindet sich in zentraler Lage im Hauptort Tammensiel und ist Anlaufstation für viele Gäste und Insulaner.

Im Innenbereich verfügt es über 66 Sitzplätze und im Sommer mit Terrasse und Dachterrasse über 120 Sitzplätze. In der Küche arbeiten 4 Mitarbeiter (2 Köche, 2 Küchenhilfe) ganzjährig. Zur Saison werden weitere Hilfskräfte eingestellt.

Wir arbeiten ständig an unserer Qualität und orientieren uns an internationalen Ansprüchen.

Das Ziel ist es eine moderne Gastronomie in mitten der Nordsee zu etablieren. Die Küche arbeitet eng mit regionalen Bauern, der inseeleigenen Käserei, Lammzüchtern und Fischern zusammen.

Wir bieten eine moderne, regionale & kreative Küche.

Entspannt, aber sehr professionell ist unser Kredo. Wir suchen Gastronomietalente, Visionäre und kreative Köpfe, die Lust haben mit Elan und Ideen, Teil eines modernen Gastronomieprojektes zu sein!

Pellworm ist der kleine Geheimtipp unter den Nordseeinseln. Wer hier arbeitet, darf auch hier leben.

Wir bieten Euch:

- gute Bezahlung
- faires Arbeitsklima mit guter Gesprächsbasis
- geregelte Dienst- und Freizeit
- eine kostengünstige Unterkunft (Wohnung/Zimmer)
- Verpflegung im Restaurant bei Bedarf
- Aufstiegschancen und freies und selbstbestimmtes Arbeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- eine Betriebsrente
- Dienstauto/ Dienstfahrrad

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir  
**EINE(N) Küchenmitarbeiter (in) (m/w/d)**

Das Schipperhus pflegt einen professionellen und gleichzeitig lockeren Umgang mit seinen Gästen.

### Qualifikationen:

- eine abgeschlossene Ausbildung (Hauswirtschaftler(in))
- und/oder Berufserfahrung
- gerne auch engagierte Quereinsteiger
- Grundkenntnisse im Reinigungsbereich
- ein ordentliches Maß an Motivation
- einen guten Ordnungssinn
- Spaß am Job
- Belastbarkeit
- Schnelligkeit
- Ausgeglichenheit, Geduld sowie Team- und Konfliktfähigkeit

### Aufgaben:

- Übernahme eines oder mehrerer Posten in der Zubereitung
- Warenannahme inklusive des Verräumens (HACCP)
- Tagesaufgaben selbstständig prüfen und in Abstimmung mit dem/der Küchenchefs/-in abarbeiten
- Mitarbeit bei der Gestaltung von Speisekarten, Menüs und Events
- Speisen zubereiten und anrichten

Auskunft über detaillierte Abläufe und Aufgaben geben wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Vertragsbeginn | 1.9.2020 oder nach Absprache

Vertragsende | 31.10.2020, ganzjährige Anstellung nach Absprache

Arbeitszeit | Vollzeit

Gehalt | nach Absprache

Weiterbildung | Weiterbildungsmaßnahmen werden nach entsprechender Absprache übernommen

Bewerbung | für diese Stelle benötigen wir einen Lebenslauf, ggf. einen Ausbildungsnachweis und Arbeitszeugnisse

Wir freuen uns schon sehr auf Deine Bewerbung an:

Carolin Jensen, Seegatten Betreiber GmbH, Tammensiel 29, 25849 Pellworm, Mail: caro@seegatten.de, Telefon: 0171/3400843