

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) Koch (m/w/d)

Qualifikationen:

- eine abgeschlossene Ausbildung (Koch/Köchin) und entsprechende Berufserfahrung
- ein ordentliches Maß an Motivation
- eine gut organisierte Arbeitsweise
- Spaß am Job
- körperliche- und seelische Stabilität
- 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 | ab 1. September 2020

Vertragsende | vorerst bis 31.10.2020, ganzjährige Anstellung möglich

Arbeitszeit | Vollzeit, nach Absprache

Gehalt | nach Absprache

Weiterbildung | Weiterbildungsmaßnahmen werden nach entsprechender Absprache übernommen

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

Wenn Du motiviert bist in einem spannenden Unternehmen mitzuwirken, dann komm an Board. 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