



*Mitarbeiter Patisserie*  
(m/w/d)

### DAS BRINGST DU MIT

- Gute Deutschkenntnisse
- Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder Ausbildung zum Konditor (m/w/d)
- Teamfähigkeit
- Leidenschaft für den Beruf

### BENEFITS

- Regelmäßige Personalfeiern und -Incentives
- 30% Personalrabatt in unseren drei F&B-Outlets
- Family- & Friends-Raten in über 120 Partnerhotels

### AUSZEICHNUNGEN

Das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg mit seinem Gourmetrestaurant Aubergine steht für Service auf höchstem Niveau. Das Lokal trägt seit 2014 einen Michelin-Stern und wurde im Gault Millau mit 2 Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet.

### DEINE AUFGABEN

- Produktion für das tägliche Geschäft
- Umsetzung des HACCP-Konzepts
- Zubereitung von Desserts, Fruchtspeisen, Eisgerichten und Backwaren für Buffets, Menüs für Bankettveranstaltungen, à la carte, Room Service und Catering
- Mitverantwortung für alle ausgegebenen Lebensmittel und Speisen
- Mitverantwortung für einen ordnungsgemäßen Zustand des Küchenbereiches
- Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Speisenangebote

### DAS BIETEN WIR DIR

- abwechslungsreicher Job im Vier Sterne Superior Hotel mit Gourmetrestaurant (1 Michelin-Stern)
- Willkommensprämie EUR 500 brutto bei bestandener Probezeit
- Übertarifliches Gehalt
- 27 Tage Jahresurlaub
- Passgenaue Uniform und Reinigungs-Service
- Ein Dauerparkticket für unsere eigene Tiefgarage
- Bei Bedarf ein Zimmer in einer unserer Personal-WGs

### UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy

Human Resources

Telefon: 08151/4470 167

E-Mail: [bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de)

ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT

