



DEINE AUFGABEN

- Umsetzung des HACCP-Konzepts
- Arbeiten an der Spülmaschine und deren Pflege
- Sortieren und Verräumen von Geschirr, Gläsern, Besteck
- Reinigung im Küchenbereich, Kühlhäusern und Materiallagern
- Mülltrennung und ordnungsgemäße Entsorgung von Speiseresten
- Hilfsarbeiten in der Küche

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

DAS BIETEN WIR DIR

- Deutschkenntnisse und Aufenthaltstitel
- Zuverlässigkeit und Belastbarkeit
- Motivation und gute Umgangsformen

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.

UNSERE KONTAKTDATEN

Sarah Wudy
Human Resources
Telefon: 08 151/4470 167
E-Mail: bewerbung@vier-jahreszeiten-starnberg.de