



Urlaub wie ich ihn mag

Mitarbeiter/in für den Bereich Küche

Ihr Aufgabengebiet:

- Zubereitung von Speisen im Küchen- und Show Cooking-Bereich
- Sicherstellen des reibungslosen Ablaufes bei den Buffets und/oder im a la Carte Restaurant
- Verantwortung für das rechtzeitige Mise-en-place der Buffets
- Einhaltung von Service-Standards & hygienischen Bestimmungen im Küchen- und Gastronomiebereich
- Aktive Mitwirkung an einer positiven Atmosphäre innerhalb des Club-Teams
- Teilnahme an regelmäßigen Teammeetings
- Sicherstellung einer hochwertigen Umsetzung der ausgeschriebenen Angebote

Arbeitsbeginn: ca. Mitte Mai

Ihr Anforderungsprofil:

- Solide Grundausbildung als Koch bzw. Köchin
- Idealerweise mehrjährige Berufserfahrung, vorzugsweise in der Ferienhotellerie mit AI-Angebot
- Zielstrebigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit
- Gute Deutsch- und vorzugsweise Grundkenntnisse in Spanisch
- Freundlichkeit, Teamfähigkeit, Organisationsgeschick und Belastbarkeit
- Serviceorientiertes Handeln

Gern stehen wir Ihnen im Vorfeld für Fragen zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung per Email an:

Matthias Amend
matthias.amend@clubcalapada.com
Tel.: +34 971 33 08 86

José López
jose.lopez@clubcalapada.com
Tel.: +34 971 33 08 86