



**Bei uns
ist Freude
alltäglich.**

SONNIG. AKTIV. VERLÄSSLICH.

Lass die Wonne rein & werde Teil der WONNEMAR Familie.

Die INTERSPA-Gruppe gehört zu den führenden Unternehmen im Freizeitbäder-Bereich. INTERSPA steht für ganzheitliche Lösungen, von der Entwicklung über die Planung, den Bau bis hin zum professionellen Gesamtbetrieb. Unter der Marke WONNEMAR betreiben wir deutschlandweit derzeit fünf große Erlebnisbäder sowie ein Resort Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams innerhalb der Systemgastronomie suchen wir für den Standort Marktheidenfeld zum nächstmöglichen Termin einen

Koch und Teamleiter(m/w/d)

VOLLZEIT/ Teilzeit

IHRE AUFGABEN

- Sicherstellen der Wonnemar- Standards im Bezug auf Produktqualität, Hygiene und Arbeitsprozesse- insbesondere der Rezepturen
- Gewährleistung der Gästezufriedenheit, Durchführung von Veranstaltungen
- Produktion- und Regeneration von Speisen gemäß den Vorgaben
- Aktive Gästebetreuung in allen Gastronomie- Outlets und Abteilungen
- Eigenverantwortliche Schichtführung,
- Aktive Unterstützung des operativen Geschäfts mit besonderem Fokus auf Einhaltung der Service- Standards
- Gewährleistung reibungsloser Betriebsabläufe unter Einhaltung der zentralen Vorgaben, Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheit
- Durchführung von Inventuren, Anleiten der Küchen- und Spülhilfen, Aktives Verkaufen am Gast/ inkl. Zusatzverkäufe

IHR PROFIL

- Als Koch zeigen Sie Verantwortung für das operative Geschäft, die fachgerechte Zubereitung- und Regeneration von Speisen
- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie, Gastronomie oder im Event-Bereich
- Ausgeprägte Gäste- und Serviceorientierung
- Eigeninitiatives, selbstständiges Handeln und Arbeiten
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Belastbare Persönlichkeit, Kommunikativer und gepflegter Auftritt, Teamfähigkeit, Flexibilität, Kreativität

WIR BIETEN IHNEN

Leistungsgerechte Bezahlung, betriebliche Altersvorsorge, Mitwirkungsmöglichkeiten bei der Dienstplangestaltung, freier Eintritt in alle WONNEMAR-Bäder für Ihre ganze Familie, eine umfassende Einarbeitung sowie individuelle Förderung.

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung! Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen möglichst per Mail, unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins.