

# Kollegial. Kompetent. Kastens.



Die richtige Würze für Ihre Karriere finden Sie bei uns – als

## Commis de Cuisine (m/w/d)

### Was wir bieten:

- Eine dreimonatige Einarbeitungsphase
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Schulungen und Trainings
- Attraktive Mitarbeiterrabatte
- GVH-Monatskarte

### Was Sie mitbringen:

- Zugeteiltem Postenchef zuarbeiten
- À-la-carte-Geschäft sowie Tagungs- und Bankettbereich
- Verarbeitung hochwertiger Produkte
- Reibungslosen Ablauf der erteilten Arbeiten sichern

### Was wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Einschlägige Berufserfahrung
- Kreativität und handwerkliches Geschick
- Organisationstalent und wirtschaftliche Arbeitsweise
- Begeisterung für ein Luxushotel

Unsere Head of Human Resources Andrea Oberheide, freut sich auf Ihre Bewerbung per Post oder E-Mail:

**Kastens Hotel Luisenhof**, Luisenstraße 1-3, 30159 Hannover, [karriere@kastens-luisenhof.de](mailto:karriere@kastens-luisenhof.de)

Bei uns ist Ihr Talent zu Hause. Ergreifen Sie Ihre Chance auf  
[www.kastens-luisenhof.de/karriere](http://www.kastens-luisenhof.de/karriere)



KASTENS HOTEL LUISENHOF

