



Patissier/Pâtissière (m/w) (ID:BY-HOGA-554)

Das 4 Sterne-Superior Hotel ist ein familiengeführtes Hotel, welches mit Engagement und Liebe zum Detail von den Inhabern persönlich gestaltet wurde.

Das Hotel wurde sogar mehrfach von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ als eines der „Besten Hotels Deutschlands“ ausgezeichnet.

Aufgaben:

- Leitung der Patisserie
- Zubereitung von Dessertkreationen sowie Glace, Sorbets, Pralinen, Kuchen, Torten und Dessert-Buffets
- Zubereitung der Vorspeisen

Ihr Profil:

- Sprachkenntnisse Deutsch mindestens B1
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und/oder Confiseur-Konditor/in
- Berufserfahrung in der Patisserie
- Zuverlässigkeit, zielorientiertes Handeln, effiziente und effektive Arbeitsweise
- Organisationstalent und ein hohes Maß an Selbständigkeit
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild und Einsatzbereitschaft

Rahmenbedingungen:

- Arbeitsvertrag: unbefristet
- Arbeitszeit: Vollzeit, 40 h/Woche
- Zusammenarbeit in einem super Team mit angenehmem Arbeitsklima und flachen Hierarchien
- Eine Ihrer Berufserfahrung und Qualifikation entsprechende sehr gute leistungsgerechte Vergütung
- Bei Bedarf helfen wir Ihnen bei der Suche nach einer angemessenen Unterkunft

Ausübungsort: Bad Griesbach im Rottal Bayern, Deutschland

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de und geben Sie dabei die Stellen-ID **BY-HOGA-554** des Angebotes an.

Wenn Sie weitere Fragen haben, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Der Internationale Personalservice Bayern hilft Ihnen bei der Arbeitssuche in Deutschland. Wir sind Teil der staatlichen Arbeitsagentur. Unser Service ist kostenlos. EU-Bürger/Bürgerinnen können eventuell eine finanzielle Hilfe bekommen (z.B. Reisekosten, Sprachkurs).



Pastry Chef (m/f) (ID: BY-HOGA-554)

The 4-star superior hotel is a family-run hotel, which was personally designed by the owners with dedication and attention to detail. The hotel was even several times by the magazine "Der Feinschmecker" as one of the "Best hotels in Germany" awarded.

Tasks:

- Head of the patisserie
- Preparation of dessert creations as well as ice cream, sorbets, pralines, cakes, pies and dessert buffets
- Preparation of appetizers

Requirements:

- German language skills minimum B1
- A completed vocational training as a cook and / or confectioner-pastry-chef
- Professional experience in the patisserie
- Reliability, goal-oriented action, efficient and effective way of working
- Organizational talent and a high degree of independence
- A well-groomed appearance and dedication

Frame conditions and benefits for employees:

- Employment contract: unlimited
- Working hours: full-time, 40 hours/week
- Cooperation in a great team with a pleasant working atmosphere and flat hierarchies
- One of your professional experience and qualification corresponding very good performance-based compensation
- If needed, we can help you find suitable accommodation

Location: Bad Griesbach im Rottal, Bavaria, Germany.

Please send your application in German or English to:
ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de by referring to **BY-HOGA-554**.

For further assistance, please contact us. We'll be happy to provide further assistance.

The International Placement Service Bavaria supports your job-seeking in Germany. We are a department of the German Federal Employment Agency. Our services are free of charge. Citizens of EU Member states may have the possibility to receive financial support (for example travel expenses, language course).