



Bildungsstätte des Schornsteinfegerhandwerks e.V.



Die Bildungsstätte des Schornsteinfegerhandwerks e.V. - Doberschütz mit angeschlossenem Internat ist eine der größten Aus-, Fort- und Weiterbildungseinrichtungen des Schornsteinfegerhandwerks in Deutschland.

Unsere Gäste sind die Schornsteinfeger aus Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen & Mecklenburg- Vorpommern.

Bei uns sorgen täglich 16 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, in verschiedenen Arbeitsbereichen für das Wohl unserer Gäste.

Wir suchen engagierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mit Freude daran mitarbeiten unsere Einrichtung weiterzuentwickeln, um den Qualitätsanspruch unserer Gäste zu erfüllen.

Sie sagen: „Ja, dass möchte ich!“ Dann zögern Sie nicht und bewerben Sie sich noch heute. Wir freuen uns darauf, Sie schon bald in unserem Team zu begrüßen.

Bewerbungen an:

Bildungsstätte des
Schornsteinfegerhandwerks e.V.
Stefan Schulze (Schulleiter)
Wöllnauer Chaussee 8
04838 Doberschütz OT Rote Jahne

T 03423 6885 111

M bewerbung@derschornstein.de

www.derschornstein.de

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt ist folgende Stelle in Teilzeit (30h) zu besetzen.

Servicekraft Küche (m/w/d)

Ihre Aufgaben

Als Servicekraft (m/w/d) sind Sie hauptsächlich verantwortlich für die Umsetzung unserer Qualitätsstandards im Bereich unserer Küche. Ihre Leidenschaft ist das serviceorientierte Arbeiten, mit dem Sie gemeinsam mit Ihrem Team unsere Gäste täglich aufs Neue begeistern. Neben Ihrem Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein zeichnet Sie der Blick für Details, Zuverlässigkeit und Flexibilität aus.

- Unterstützung bei der Zubereitung von warmen Speisen
- Durchführung von Frühstücks- und Abendbuffets
- Anrichten von kalten Platten
- Portionierung und Ausgabe von kalten und warmen Speisen
- Spül- und Reinigungstätigkeiten
- Freundlicher, kompetenter und serviceorientierter Umgang mit unseren Gästen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie (wünschenswert), alternativ berufliche Erfahrungen im Hauswirtschaftlichen Bereich, gern auch als motivierter beruflicher Quereinsteiger
- Leidenschaft und Kreativität bei der Küchenarbeit
- Zuverlässigkeit, Flexibilität und Teamgeist
- Freundliches, serviceorientiertes Auftreten
- Selbstständige, klar strukturierte und saubere Arbeitsweise

Wir bieten Ihnen

- Einen verantwortungsvollen Aufgabenbereich
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Regelmäßige, planbare Arbeitszeiten/ i.d.R. keine Wochenenden
- Interessante und abwechslungsreiche Aufgaben
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kreativer Freiraum in einem verlässlichen Arbeitsumfeld
- Die Sicherheit in einem etablierten Unternehmen zu arbeiten