



Die drei privat geführten Panorama Hotels Hamburg verfügen insgesamt über 520 Hotelzimmer, 15 variabel zu gestaltende Bankett- und Tagungsräume für 2 bis 200 Gäste sowie zwei Restaurants, ein Bistro-Restaurant und zwei Hotelbars.

Nur ca. 15 min vom Herzen Hamburgs entfernt, empfangen die 4 Sterne Panorama Hotels in Harburg und Billstedt, sowie das 3 Sterne Hotel und Boardinghaus Panorama Inn in Billstedt seine Gäste in klassisch-hanseatischer Tradition.

In unseren Restaurants verwöhnen wir unsere Gäste mit frischer regionaler und internationaler Küche.

Unsere Mitarbeiter sind unser wichtigster Erfolgsfaktor!

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir für das Hotel Panorama Billstedt einen

stellv. Küchenchef (m/w)

zur Verstärkung für die à la carte- und Bankettküche.

Sie sind für die Herstellung und Präsentation der Speisen und den reibungslosen Ablauf in allen Bereichen der Küchen mit zuständig. Die Schwerpunkte liegen im Bankettbereich bei festlichen Buffets und Menüs, Tagungsmenüs und bei kalt/warmen Buffets. Weiterhin gehört das Anrichten von à la carte-Speisen für unsere Hotelbar „Clipper-Lounge“ dazu.

Sie unterstützen den Küchenchef bei der Erstellung und der Kalkulation von Menü- und Buffetvorschlägen, sowie bei unserer regionalen à la carte Karte. Sie mitverantwortlich bei der Umsetzung der Lebensmittelhygienevorschriften, für den Wareneinkauf, die sachgerechte Lagerung der Lebensmittel sowie die monatliche Inventur.

Sie sollten teamfähig sein und mit Freude und Engagement selbst gerne kochen. Des Weiteren setzt die Stelle die Bereitschaft zu Wochenend- und Schichtdienst sowie eine gute körperliche Konstitution voraus.

Wenn Sie dieser Aufgabe gewachsen sind und bereits einige Jahre Berufserfahrung haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Panorama Hamburg-Billstedt
Frau Kira Schröder
Tel.: 040/73359-901
Billstedter Hauptstraße 44, 22111 Hamburg
www.panorama-hotels-hamburg.de
personal@panorama-hotels-hamburg.de

