

<https://saechsisches-haus.de/job/kuechenmitarbeiter-beikoch/>

Küchenmitarbeiter / Beikoch (m/w/d)

Beschreibung

Art der Stelle: Minijob

Für unser Hotel suchen wir ab sofort einen **zuverlässigen und motivierten Küchenmitarbeiter oder Beikoch (m/w/d)** zur Unterstützung unseres Küchenteams.

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Vorbereitung und Betreuung unseres Frühstücksbuffets für die Hotelgäste
- Zubereitung von Kaffee und weiteren Angeboten für unsere Frühstücksgäste
- Unterstützung des Kochs im Abendgeschäft
- Anrichten und Dekorieren von Tellern
- Vorbereitung von Vorspeisen und kalten Speisen
- Unterstützung bei Vorbereitung und Anrichten der Speisen
- Reinigung und Ordnung im Küchenbereich
- Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards

Qualifikationen / Anforderungen

- Freude an der Arbeit in der Küche und im Umgang mit Lebensmitteln
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Eine selbstständige und sorgfältige Arbeitsweise
- Bereitschaft zur Arbeit im Schichtsystem sowie an Wochenenden und Feiertagen
- Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie ist von Vorteil, aber nicht zwingend erforderlich

Leistungen der Anstellung

- Flexible unbefristete Festanstellung als **Minijob**
- Geregelter **2-Schicht-System**
- Regelmäßig freie Tage und Mitgestaltung am Dienstplan
- Mitbeteiligung am Trinkgeld
- Essens- und Getränkezuschuss und sehr geringe Eigenbeteiligung
- Ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz in der Hotellerie
- Ein freundliches und kollegiales Team
- Eine strukturierte Einarbeitung

Kontakte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Wenn Sie Freude daran haben, unseren Hotelgästen einen guten Start in den Tag zu bereiten und unser Küchenteam am Abend zu unterstützen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Arbeitgeber

Sächsisches Haus

Arbeitspensum

Teilzeit

Arbeitsort

Sebastian-Kneipp-Str. 11, 01816,
Bad Gottleuba-Berggießhübel,
Sachsen, DE

Arbeitszeiten

2-Schicht-System: Frühschicht ab 7:00 Uhr, Abendschicht bis ca. 20:00 Uhr. Einsatz werktags sowie an Wochenenden und Feiertagen. Durch das Schichtsystem gibt es regelmäßig freie Tage. Die Arbeitszeiten werden im Team abgestimmt und planbar gestaltet.

Veröffentlichungsdatum

6. Oktober 2026

Gültig bis

2027-01-05

Jetzt bewerben