



Tropical Islands ist die größte tropische Urlaubswelt Europas. Bei uns können Sie Ihre Erfahrungen und Ihr Engagement in ein einmaliges, zukunftsorientiertes Projekt einbringen und verwirklichen. Zur Unterstützung unserer gastronomischen Einrichtungen suchen wir in Vollzeit und im Schichtdienst zum nächstmöglichen Termin eine/n:

Koch / Köchin

Ihr Aufgabenbereich:

- Verantwortung für das Speisenangebot und die Speisenzubereitung in den gastronomischen Einrichtungen von Tropical Islands
- Zusammenarbeit mit den Station-Chefs und den Service-Teams
- Übernahme von Organisationsaufgaben im Küchenteam
- Einhaltung der vorgegebenen Standards
- tägliche Postenbestellung
- Reinigen der Küchenoutlets und des Kücheninventars
- Einhaltung der geltenden Hygienevorschriften des HACCP-Konzepts

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin mit Berufserfahrung in der Hotellerie bzw. Gastronomie
- Grundkenntnisse in der europäischen und internationalen Küche
- solide Kenntnisse in HACCP und der Unfallverhütung
- gute Organisationsfähigkeit und fachliches sowie kundenorientiertes Auftreten
- Zuverlässigkeit und verantwortungsbewusstes Verhalten

Unser Angebot:

- Wir bieten Ihnen breite Aufgabenfelder, moderne Arbeitszeitmodelle und eine angemessene Bezahlung.
- Es erwartet Sie ein kompetentes und motiviertes Team, das eigenverantwortlich agiert und Kollegialität lebt.
- Flache Hierarchien und Teamarbeit sorgen für viel Gestaltungsspielraum.
- Durch intensive Einarbeitung werden Sie sorgfältig auf die hohen Anforderungen vorbereitet.
- Wir schätzen die Fähigkeiten jedes Einzelnen und fördern diese individuell.
- **Ein Umfeld, in dem sich Ihr Einsatz lohnt.**

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Ihres Gehaltswunsches, Ihrer Telefonnummer und Ihres möglichen Eintrittsdatums.

Schriftliche Bewerbung per Post an:

Tropical Island Management GmbH
Personalabteilung
Tropical-Islands-Allee 1

15910 Krausnick

oder per E-Mail: jobs@tropical-islands.de