



Servicekraft - Gastronomie und Gastgewerbe (m/w) **(ID: BY-539-HOGA)**

Der Arbeitgeber beschäftigt derzeit ca. 400 Mitarbeiter, welche das Unternehmen zu einem der größten Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe im niederbayerischen Bäderdreieck machen. Circa eine Million Gäste pro Jahr schätzen vor allem die Freundlichkeit und Herzlichkeit der Mitarbeiter, die hohe Qualität und die familiäre Atmosphäre des Unternehmens und seiner Bereiche, die Hotels und Wellness, Speise- und Unterhaltungsgastronomie, Veranstaltungen zu verschiedensten Themen sowie Museen, Einkaufs- und Bummelmöglichkeiten umfassen. Zum nächstmöglichen Eintritt werden mehrere Servicemitarbeiter/innen gesucht.

Ihre Aufgaben:

- Empfang und Beratung der Gäste, Wahrnehmung der Gastgeberfunktion
- Getränkeauschank mit moderner Schanktechnik
- Servieren von Speisen und Getränken
- Rechnungsstellung und Kassieren am Gast mit modernem Buchungs- und Abrechnungssystem
- Dekoration und Eindecken der Tische
- Betreuung von Veranstaltungen unserer vielfältigen Speise- und Unterhaltungsgastronomie
- Verantwortung für die zugeteilte Station
- Arbeitsvorbereitung – Mis en place

Ihr Profil:

- Sprachkenntnisse Deutsch mindestens B1
- Ausbildung im Hotellerie- oder Gastronomie-Bereich oder Erfahrung im Service
- Freude an der Arbeit mit Gästen und Mitarbeitern
- Gute Umgangsformen und herzliche Gastkommunikation
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Führerschein und Fahrzeug sind zum Erreichen des Arbeitsortes wünschenswert

Rahmenbedingungen:

- Arbeitszeit: Vollzeit / 40 Std./Woche, Teilzeit / 20-30 Std./Woche nach Vereinbarung
- 5-Tage-Woche, Einteilung Montag bis Sonntag nach Dienstplan
- Befristet auf 24 Monate, eine Übernahme in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis ist möglich
- Gutes Betriebsklima
- Attraktive Gehalts- und Sozialleistungen
- Professionelle Einarbeitung
- Geregelt Uraufs- und Arbeitszeiten
- Dauerhafter und ganzjähriger Arbeitsplatz
- Verschiedene Aufgabenbereiche und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Bewerbung auch als Quereinsteiger möglich
- Viele Ermäßigungen im Betrieb
- Sehr gute Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten



Leben und Arbeiten in Bayern, Deutschland

Ausübungsort: 94148 Kirchham, Niederbayern, Deutschland

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de und geben Sie dabei die Stellen-ID **BY-539-HOGA** 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).



Waiter / Waitress (ID: BY-539-HOGA)

The employer currently employs about 400 employees who make the company one of the largest gastronomy and hotel companies in the lower Bavarian Baths Triangle. About one million guests per year appreciate the friendliness and cordiality of the staff, the high quality and the family atmosphere of the company and its areas: the hotels and wellness, food and entertainment gastronomy, events to various topics as well as museums, shopping and strolling possibilities. At the next possible time, several Service employees (m/f) will be required.

Tasks:

- Reception and consultation of guests, perception of the host function
- Beverage dispenser with modern dispensing technology
- Food and beverage serving
- Billing and cashing at the guest with modern booking and settlement system
- Decorating and covering the tables
- Support of events of our diverse food and entertainment gastronomy
- Responsibility for the assigned station
- Work preparation – mis en place

Requirements:

- German language skills minimum B1
- Training in the hotel or catering sector or experience in service
- Enjoy working with guests and staff
- Good manners and cordial guest communication
- Neat appearance
- Ability to team, resilience and reliability
- Driving licence and vehicle are desirable to reach the place of work

Frame conditions and benefits for employees:

- Working time: Full-time / 40 hours/week, part-time 20-30 hours/week by appointment
- 5-day-week, schedule from Monday to Sunday
- Working contract: limited to 24 months, a takeover into a permanent employment relationship is possible
- Good working climate
- Attractive salary and social benefits
- Professional Development
- Regulated holiday and working hours
- Permanent and year-round work place
- Various areas of responsibility and varied activities
- Application also possible as a cross-entry
- Many reductions in the company
- Excellent opportunities for promotion and further training



Living and Working in Bavaria, Germany

Location: 94148 Kirchham, Bavaria, Germany.

Please send your application in German or English to:
ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de by referring to **BY-539-HOGA**.

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).



Demichef de Partie (m/f) (ID: BY-541-HOGA)

A 4 **** superior feel-good hotel has 148 comfortable rooms, restaurants, bar and a fabulous 4.400 m² SPA & wellness area with in-house thermal baths, indoor and outdoor pool, fitness center, beauty farm, nature and massage practice as well as renowned anti-aging doctor's office ,

We are looking for the employer from now or by agreement a COMMIS or DEMICHEF DE LOT (m / w).

Tasks:

- Working as Commis or Demichef de Partie (m / w): You take care of the production of the Mise en Place, the work processes at your post and ensure that the food is done in time in the right order.
- Together with the chef de partie, you plan and store the quantity and scope of the required goods and also develop menu suggestions.
- Responsible for the proper condition of your area of responsibility and compliance with HACCP guidelines

Requirements:

- Language skills German at least B1
- Training as a cook or cook
- New entrants with first skills in international and fine cuisine
- ambitious
- Willingness to learn and enjoy cooking
- Passion for fresh, quality food
- You can count on you - Teamwork and reliability are what make you stand out
- You are ready to actively and creatively join our kitchen team and to learn new things
- Quality awareness and cost-conscious thinking are part of it
- Driving license and vehicle advantageous for reaching the workplace.



Frame conditions and benefits for employees:

- Working time: full time, weekend
- Cheap staff accommodation in the employee dorm
- Nice team
- year-round employment
- Performance-based payment plus surcharges
- Internal training opportunities
- opportunities for advancement, regular working hours
- Use of in-house Quellness + sports facilities

Location: 94086 Bad Griesbach im Rottal, Bavaria, Germany.

Please send your application in German or English to:
ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de by referring to **BY-541-HOGA**.

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).



Demichef de Partie (m/w) **(ID: BY-541-HOGA)**

Ein 4****superior Wohlfühlhotel verfügt über 148 gemütliche Zimmer, Restaurants, Bar und einen sagenhaften 4.400 m² großen SPA & Wellnessbereich mit hauseigenen Thermen, Innen- und Außenpool, Fitnesscenter, Beautyfarm, Naturfango- und Massagepraxis sowie renommierter Anti-Aging-Arztpraxis.

Wir suchen für den Arbeitgeber ab sofort bzw. nach Vereinbarung einen COMMIS oder DEMICHEF DE PARTIE (m/w).

Ihre Aufgaben:

- Einsatz als Commis oder Demichef de Partie (m/w): Sie kümmern sich um die Produktion des Mise en Place, die Arbeitsabläufe auf Ihrem Posten und sorgen dafür, dass die Speisen rechtzeitig in der richtigen Reihenfolge fertig werden.
- Zusammen mit dem Chef de Partie planen Sie Menge und Umfang der benötigten Waren, lagern sie ein und erarbeiten auch Menüvorschläge.
- Verantwortung für einen ordnungsgemäßen Zustand Ihres Zuständigkeitsbereiches und das Einhalten der HACCP Richtlinien

Ihr Profil:

- Sprachkenntnisse Deutsch mindestens B1
- Ausbildung als Köchin bzw. Koch
- Berufsanfänger mit ersten Fachkenntnissen der internationalen und gehobenen Küche
- ambitioniert
- Lernbereitschaft und Spaß am Kochen
- Leidenschaft für frische, hochwertige Lebensmittel
- Man kann sich auf Sie verlassen - Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit zeichnen Sie aus
- Sie sind bereit, sich aktiv und kreativ in unser Küchenteam einzubringen und gerne auch Neues zu lernen
- Qualitätsbewusstsein und kostenbewusstes Denken gehören dazu
- Führerschein und Fahrzeug vorteilhaft zum Erreichen des Arbeitsplatzes.



Rahmenbedingungen:

- Arbeitszeit: Vollzeit, Wochenende
- Günstige Personalunterkunft im Mitarbeiterwohnheim
- Nettes Team
- ganzjährige Beschäftigung
- Leistungsgerechte Bezahlung plus Zuschläge
- Interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegschancen, geregelte Arbeitszeiten
- Nutzung der hauseigenen Quellness + Sporteinrichtungen

Ausübungsort: 94086 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-541-HOGA** 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).



Cook (m/f) (ID: BY-540-HOGA)

The employer operates the golf and wellnesshotel hotel for over 20 years. With a lot of dedication and attention to detail, they have designed the 4-star hotel, making it one of the best addresses in Lower Bavaria - the only family-run hotel in Bad Griesbach. Its dedicated chef gives free rein to his own creativity and prepares daily delicacies in the restaurant for the guests, even if they give preference to a calorie-conscious food combining. In its arrangements, a choice of 4-course menu with a choice of menus and a weekly gala dinner are included. The house has been awarded several times by the magazine 'The Gourmet' as one of the 'best hotels in Germany'. At the next possible time a cook (m/f) will be required in full-time.

Tasks:

- Use on the assigned kitchen place
- Preparation of dishes according to the current range of dishes
- Careful and proper storage and use of raw materials and products
- Care, control, cost-conscious use and timely request of all materials used
- Depending on how creative you are preparing new dishes in collaboration with the kitchen manager
- Compliance with safety and hygiene guidelines

Requirements:

- German language skills minimum B1
- You have completed a professional training as a cook (m/f)
- First knowledge of superior cuisine and professional experience are an advantage
- A clean working method
- You are friendly with an open-minded attitude, good physical condition, reliability and, you have a heart and passion for the profession
- Driving licence and motor vehicle are required to reach the place of work due to working hours

Frame conditions and benefits for employees:

- Working hours: Full-time (40 hours / week)
- 5-day week, also on weekends and public holidays - usually by service
- Employment contract: Unlimited
- Cooperation within a super team with a pleasant working environment and flat hierarchies
- A performance-based remuneration corresponding to your professional experience and qualification
- Individual opportunities for career advancement with career opportunities
- If necessary, help with finding a suitable accommodation

Location: 94086 Bad Griesbach im Rottal, Bavaria, Germany.

Please send your application in German or English to:

ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de by referring to **BY-540-HOGA**.



Living and Working in Bavaria, Germany

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).



Koch / Köchin (m/w) (ID: BY-540-HOGA)

Der Arbeitgeber betreibt das Golf- und Wellnesshotel Hotel seit über 20 Jahren. Mit viel Engagement und Liebe zum Detail haben sie das 4-Sterne-Hotel gestaltet, sodass es heute zu den besten Adressen Niederbayerns zählt - als einziges familiengeführtes Hotel in Bad Griesbach. Sein engagierter Chefkoch lässt seiner Kreativität freien Lauf und bereitet tagtäglich "haubenverdächtige" Köstlichkeiten im Restaurant für die Gäste zu, auch dann, wenn sie einer kalorienbewussten Trennkost den Vorzug geben. In seinen Arrangements ist täglich ein auserlesenes 4-Gang-Menü mit Menüwahl sowie wöchentlich ein Galadinner inbegriffen. Das Haus wurde bereits mehrfach von der Zeitschrift "Der Feinschmecker" als eines der "Besten Hotels Deutschlands" ausgezeichnet. Zum nächstmöglichen Zeitpunkt wird ein Koch (m/w) in Vollzeit gesucht.

Ihre Aufgaben:

- Einsatz auf dem jeweils zugeteilten Küchenposten
- Zubereitung von Gerichten entsprechend dem aktuellen Speisenangebot
- Sorgfältige, fachgerechte Lagerung und Verwendung von Rohstoffen und Produkten
- Pflege, Kontrolle, kostenbewusster Einsatz und rechtzeitige Anforderung aller verwendeten Materialien
- Je nachdem wie kreativ Sie sind Ausarbeitung neuer Gerichte in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung
- Einhaltung der Sicherheits- und Hygienerichtlinien

Ihr Profil:

- Sprachkenntnisse Deutsch mindestens B1
- Ausbildung als Köchin bzw. Koch
- Erste Kenntnisse der gehobenen Küche sowie Berufserfahrung sind von Vorteil
- Eine saubere Arbeitsweise
- Persönlich zeichnet Sie ein freundliches, aufgeschlossenes Verhalten, gute körperliche Verfassung, Zuverlässigkeit und insbesondere Herz und Leidenschaft für den Beruf aus
- Führerschein und Kraftfahrzeug sind zur Erreichung des Arbeitsortes aufgrund der Arbeitszeiten erforderlich

Rahmenbedingungen:

- Arbeitszeit: Vollzeit / 40 Std./Woche
- 5-Tage-Woche, auch an Wochenenden und Feiertagen - In der Regel Durchdienst
- Arbeitsvertrag: unbefristet
- Zusammenarbeit in einem super Team mit angenehmem Arbeitsklima und flachen Hierarchien
- Eine Ihrer Berufserfahrung und Qualifikation entsprechende leistungsgerechte Vergütung
- Individuelle Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung mit Aufstiegschancen
- Bei Bedarf helfen wir Ihnen bei der Suche nach einer angemessenen Unterkunft

Ausübungsort: 94086 Bad Griesbach im Rottal, Bayern, Deutschland



Leben und Arbeiten in Bayern, Deutschland

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de und geben Sie dabei die Stellen-ID **BY-540-HOGA** 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).



Bundesagentur für Arbeit
Zentrale Auslands-
und Fachvermittlung (ZAV)

Internationaler Personalservice Bayern
Phone: 0049 911 529 4420
Mail: ZAV-IPS-Bayern@arbeitsagentur.de
Internet: www.zav.de

