



Die ARIVA Hotel GmbH wurde 1998 gegründet und hat ihren Sitz in Mannheim. Sie ist eine Tochtergesellschaft der 1921 gegründeten und stets eigentümergeführten DIRINGER & SCHEIDEL Unternehmensgruppe (D&S) mit 3.400 Beschäftigten. Aktuell verfügt die ARIVA Hotel GmbH über 680 Zimmer und in den Hotels kümmern sich rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um die nationalen und internationalen Gäste.

Unser Designhotel Radisson Blu Hotel, Mannheim im Stadtquartier Q 6 Q 7 befindet sich im Herzen der Mannheimer City. Es verfügt über 229 modern ausgestattete Hotelzimmer und Suiten, darunter 13 Longstay Apartments, sechs Juniorsuiten und vier Suiten. Im 6. Stock des Hotels befinden sich neun flexibel nutzbare Tagungsräume sowie das Restaurant SQUARE und die ROOF Bar - beide mit Dachterrasse und Blick über die Dächer Mannheims. Im Erdgeschoß lädt das Café BRUE zum Verweilen ein.

Das Radisson Blu setzt ganz auf Service mit typischer Mannheimer Handschrift und mehr 'Monnemer Flair' im ganzen Haus als in jedem anderen Hotel in der Stadt. Mit PANORAMANNHEIM schuf der renommierte Fotokünstler Horst Hamann exklusiv für das Hotel einen einzigartigen Kunstraum, bestehend aus mehreren Hundert Originalen, die Mannheim zum Thema haben.

Koch (m/w/d) Radisson Blu Hotel, Mannheim

Sie packen Ihren Koffer und bringen mit

- Freude an der Arbeit mit hochwertigen Lebensmitteln aller Art
- Sorgsamer und korrekter Umgang mit den zur Verfügung gestellten Arbeitsmitteln & Produkten
- Einbringen von neuen Gerichten und Mitgestaltung neuer Menüs
- Mithilfe beim Erstellen des Personalspeiseplans sowie Verantwortlichkeit für die Herstellung der Speisen (inklusive der Temperatur- und Qualitätskontrolle)
- Kostenbewusstes Arbeiten
- Arbeiten in Früh, Mittel und Spätdiensten
- Verantwortlich für die Sauberkeit in den zugewiesenen Arbeitsbereichen, bei Bedarf Unterstützung anderer Posten
- Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- Sicherstellung einer reibungslosen Übergabe an Kollegen / Vorgesetzten

Ihre Reiseroute beinhaltet

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d)
- Strukturierte Arbeitsweise und Liebe zum Detail
- Teamfähigkeit, Kreativität, Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative und Engagement
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit und Flexibilität
- Fähigkeit, stressige Situationen ohne Probleme zu meistern

Ihr All inclusive-Paket enthält

- Abwechslungsreiche Aufgaben, Eigenständigkeit und Gestaltungsspielraum
- Angenehmes Arbeitsklima mit einem hochmotivierten Team
- Vielseitige interne und externe Trainingsangebote zur persönlichen und fachlichen Weiterentwicklung
- Gute Erreichbarkeit mit ÖPNV

- Arbeitskleidung wird gestellt und kostenfrei gereinigt
- Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Günstig um die Welt reisen durch attraktive Mitarbeiterrabatte in den Radisson Hotels

Kann es losgehen?

Werden Sie Teil unseres Teams und bewerben Sie sich über unser Karriereportal. Ihre Bewerbung sollte aus Motivationsschreiben, Lebenslauf und Ihren Arbeitszeugnissen sowie den letzten Abschlusszeugnissen bestehen.

Weitere Informationen zu uns finden Sie unter: www.ariva-hotel.de

Ansprechpartner:
Mirco Mechler
Stellvertr. Hoteldirektor
0621 33650-3313

Jetzt bewerben