

# Das WunnersWat\* stellt ein!

Unser Design-Hotel WunnersWat liegt in Verl im Herzen von Ostwestfalen. Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer neuen kreativen Küche. Hier trifft traditioneller Genuss auf moderne Interpretationen. Die Köche verwöhnen mit abwechslungsreichen Gerichten, die auch verschiedene kulinarische Einflüsse aus der Welt miteinander kombinieren. Passend dazu bietet unsere Karte fein abgestimmte Weine für jeden Geschmack.

**Wir suchen:**

## Commis de Cuisine / Demichef de Partie / Chef de Partie (m/w/d) in Vollzeit

**Sie passen perfekt zu uns, wenn ...**

- ... Sie ein/e begeisterter/e Koch/Köchin sind
- ... Sie sich bereits gute Fachkenntnisse in der gehobenen Gastronomie angeeignet haben und bereit sind einen Posten eigenständig zu führen
- ... Sie ein Teamplayer sind und mit Ihrem Engagement unser Küchenteam unterstützen
- ... Sie mit viel Liebe zum Detail arbeiten
- ... Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein haben

**Wir bieten Ihnen ...**

- ... Abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben
- ...Eine attraktive, leistungsgerechte Bezahlung
- ...Ein herzliches Arbeitsklima und die Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung
- ...Ein interessantes Angebot an Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen
- ...Ihre Kollegen: ein wertschätzendes und kompetentes Team

Sie haben Spaß im Team zu arbeiten und sehen ihren Beruf als eine Berufung?  
Dann freuen wir uns darauf Sie kennenzulernen!

Schicken Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung an:  
[isabell.peters@wunnerswat.de](mailto:isabell.peters@wunnerswat.de)

**\*sei Teil unseres besonderen Teams!**



WunnersWat  
HOTEL VERL

