

Koch / Köchin (w/m/d), Nordseeinsel Sylt, Dünenhotel Alt Rantum

In unseren **stiftungseigenen, familienfreundlichen Hotels** verwöhnen wir unsere Gäste - dies sind vorwiegend die Mitglieder der Stiftungsfamilie Bahn-Sozialwerk (BSW) & Eisenbahn-Waisenhort (EWH). Wir unterscheiden uns durch **soziale Arbeitsbedingungen und faire Löhne** von der Hotelbranche. Unsere deutschlandweiten Hotels und Ferienwohnungen **mit Herz** ergänzen unsere sozialen Leistungen.

Denn die Stiftungsfamilie BSW & EWH begleitet als starker **Sozialpartner der Deutschen Bahn** deren Beschäftigte und ihre Familien nachhaltig in allen Lebensphasen, insbesondere in herausfordernden Arbeits- und Lebensumständen.

Mit rund **200.000 Mitgliedern und 550 Mitarbeitenden** engagieren wir uns jeden Tag für die gute Sache – verantwortungsvoll, menschlich und professionell.

Für unser Dünenhotel mit 125 Zimmern im idyllischen Alt Rantum auf der **Nordseeinsel Sylt** suchen wir **zwei engagierte Köche** (w/m/d) – einen Koch ab sofort und einen weiteren Koch ab Januar 2027 (beide in Vollzeit).

Das bieten wir Ihnen:

- Einzigartige Arbeitsatmosphäre an der Nordsee, umgeben von der beeindruckenden Dünenlandschaft und mit hoteleigenem Zugang zum berühmten Sylter-Strand
- Sicherer und unbefristeter Arbeitsplatz
- Unterstützung bei der Suche nach einer Unterkunft
- Auszahlung der Überstunden, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge ab 20 Uhr
- Urlaubsgeld, Weihnachtsgeld und regelmäßige tarifliche Entgelterhöhungen
- Bis zu 36 Tage Urlaub pro Jahr – kann auch in den Ferienzeiten genommen werden
- Flexible Arbeitszeiten nach Absprache, monatliche Dienstplanung und 39-Stunden-Woche mit transparenter Zeiterfassung
- Arbeitgeberfinanzierte, betriebliche Altersvorsorge & vermögenswirksame Leistungen
- Mitarbeiterverpflegung zu einem fairen Preis
- 25% Mitarbeiterrabatt bundesweit in allen BSW-Hotels und Ferienwohnungen
- Dienst-Smartphone, welches auch privat vollumfänglich genutzt werden kann
- Jobrad
- Vorteilsportal für Mitarbeiterangebote (Rabatte bei externen Partnern aus allen Lebensbereichen, z.B. Technik, Reisen, Mode, Wohnen, Freizeit, Tickets, Food)

Das sind Ihre Aufgaben:

- Zubereiten der Speisen nach vorgegebenen Menüplänen und Speisekarten (Kochen im Buffetservice und à la carte)
- Mitwirken bei der Erstellung von Menüplänen und Speisekarten

- Einhalten von Hygienevorschriften nach HACCP bei Lagerung, Verarbeitung und Angebot der Produkte, Gewährleisten von Ordnung und Sauberkeit in den Arbeits-, Kühl- und Lagerräumen sowie bei der Pflege der Küchenausstattung
- Mitwirken an Einkaufs- und Lageraufgaben in Abstimmung mit der Küchenleitung
- Mitarbeit bei der Inventur
- Sonderaufgaben im Auftrag der Küchen- bzw. Hotelleitung oder ihrer Vertretung

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin und bereits erste Erfahrungen in einer vergleichbaren Position
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit, Belastbarkeit sowie ein hohes Maß an Selbstständigkeit
- Gepflegtes Äußeres und gute Umgangsformen
- Spaß am Umgang mit den Gästen
- Stark ausgeprägter Dienstleistungscharakter

Wir begrüßen Bewerbungen aller Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer Herkunft, Religion, sexueller Orientierung, Behinderung oder Alter.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte per E-Mail inkl. Gehaltsvorstellung an:

BSW-Dünenhotel Alt Rantum
Hotelleiter Thies Petersen
thies.petersen@stiftungsfamilie.de



charta der **vielfalt**

UNTERZEICHNET