

Chef de partie (m/w)

Die Position

Unsere Küchenbrigade besteht aus einem Küchenchef, einem Sous chef, 2-3 Posten-Köchen, 2 Frühstücks-Köchen, 2-3 Auszubildenden und 3-4 Stewarding-Mitarbeitern

Wesentliche Aufgaben:

- Koordinierung und Führung eines Postens
- À la carte-, Tagungs- und Bankettküche
- Betreuung der Tagungs- und Festbuffets
- Ausbildung und Einarbeitung von Azubis und neuen Mitarbeitern
- Unterstützung bei der Koordinierung der Abläufe mit anderen Abteilungen
- Mitwirkung bei der Erstellung der Speisekarten
- Einhaltung und Überwachung der HACCP-Richtlinien

Gehalt und Eintrittsdatum sind Verhandlungssache.

Ihre Person

Sie sind Koch (m/w) mit Leib und Seele. Sie können selbständig arbeiten, sich im Team abstimmen und in den betrieblichen Rahmen einordnen. Qualitätsorientierung, Ehrlichkeit und ein gepflegtes, natürliches Auftreten zeichnen Sie aus.

Weitere Voraussetzungen

- Abgeschlossene Koch-Ausbildung
- Erfahrungen als Postenkoch
- Gute Deutschkenntnisse