

CHEF DE PARTIE

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

2*-Restaurant
ÖSCH NOIR



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Feste freie Tage, planbarer Urlaub durch fixe Schließzeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung, sowie Sportkurse
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / Arbeitskleidung
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

> DAS ERWARTET DICH

- / Als Teamplayer unterstützt Du die Küchenleitung und kontrollierst den Küchenpass
- / Auf deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz eigenverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf- auch in der Planung
- / Die Liebe zu hochwertigen Produkten und deren Verarbeitung auf höchstem Niveau zeichnet Dich aus
- / Deine Kollegen und Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht und mit seiner Motivation alle mitreißt
- / Mit Deiner Kreativität wirkst Du aktiv an der Weiterentwicklung des herausragenden Küchenangebotes mit und kümmerst Dich um die Vor- und Zubereitung des kulinarischen Angebotes auf höchster Qualität
- / Deine Passion liegt in der Arbeit in einem eingespielten Team und im Kochen auf höchstem Niveau

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast bereits mehrjährige Erfahrungen in einem Restaurant/ Hotelrestaurant in vergleichbarer Position im 5-Sterne Segment sammeln können
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details, die die Sterneküche so besonders machen
- / Als zuverlässiger Teamplayer zeigst du eine hohe Einsatzbereitschaft und überzeugst uns mit Deinem Organisationstalent und Zeitmanagement

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberghof-Teams!
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>