

DER ÖSCHBERGHOF

DEMI-CHEF DE PARTIE FÜR UNSER FINE DINING RESTAURANT ÖSCH NOIR**

M/W/D

ARBEITSBEGINN

NACH VEREINBARUNG/ AB SOFORT

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

ÖSCH NOIR



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelmäßige Arbeitszeiten
- / Elektronische Zeiterfassung
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge

> DAS ERWARTET DICH

- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den Chef de Partie
- / Auf deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz für einen reibungslosen Ablauf
- / Die Liebe zu hochwertigen Produkten und deren Verarbeitung auf höchstem Niveau zeichnet Dich aus
- / 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 konntest bereits Erfahrungen sammeln
- / 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

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular finden Sie hier

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ personal@oeschberghof.com ☎ 0771 84-602