

CHEF DE PARTIE

NACH VEREINBARUNG

(m | w | d)

VOLLZEIT



DAS BIETEN WIR DIR



Urlaubs- und Weihnachtsgeld



Kostenfreie Gym- und Poolnutzung



Mitarbeiter:innen-Restaurant



Elektronische Zeiterfassung



Kostenfreie Sportkurse



Betriebliche Altersvorsorge



Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile



Sabbatical Modelle

DAS ERWARTET DICH

- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den stellvertretenden Küchenchef
- / Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht
- / Auf Deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz für einen reibungslosen Ablauf
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Du hältst die Richtlinien im Bereich HACCP und Arbeitssicherheit ein

DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast schon einschlägige Berufserfahrungen sammeln können
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig und zuverlässig zu arbeiten
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für Dich selbstverständlich dazu
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier
<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>



bewerbung@severins-oeschberghof.de



0771 84 - 643