

DER ÖSCHBERGHOF

Chef de Partie FÜR UNSER RISTRORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER M/W/D

ARBEITSBEGINN
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART
VOLLZEIT

EINSATZORT
RISTRORANTE & PIZZERIA
HEXENWEIHER



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Geregelte Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

> DAS KANNST DU

- / 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
- / Die Vor- und Nachbereitungsaufgaben in der Küche gehören für dich genauso dazu, wie die Einhaltung der Richtlinien in den Bereichen HACCP und Arbeitssicherheit

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und schon Berufserfahrung in der italienischen Küche sammeln
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln zeichnen dich aus
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig, zuverlässig und vor allem gastorientiert 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 finden Sie hier
<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>