

# DER ÖSCHBERGHOF

## Chef de Partie

FÜR UNSER RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER

M/W/D

**ARBEITSBEGINN**  
NACH VEREINBARUNG

**ANSTELLUNGSART**  
VOLLZEIT

**EINSATZORT**  
RISTORANTE & PIZZERIA  
HEXENWEIHER



### > DAS BIETEN WIR DIR

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

### > 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>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ [bewerbung@oeschberghof.com](mailto:bewerbung@oeschberghof.com) ☎ 0771 84-643