

DER ÖSCHBERGHOF

DEMI-CHEF DE PARTIE

im Ristorante & Pizzeria Hexenweiher

ABSOFORT

(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 KANNST DU

- / Als engagierter Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den Chef de Partie
- / Deine Liebe zu Lebensmitteln spiegelt sich auch in Deinem verantwortungsvollen Umgang damit wider
- / 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 konntest schon Berufserfahrung in der italienischen Küche sammeln
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle
- / 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 findest Du hier <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>



bewerbung@oeschberghof.com



0771 84 - 643