



Wir suchen: Chef de Partie (m/w/d)

mind. 10 Jahre Berufserfahrung in der Haubengastronomie

Deine Leidenschaft

Du brennst für den regionalen Schweinebraten sowie für internationale High-Class Gerichte. Du kochst nicht nur, du inspirierst den Gast und zeigst ihm die kulinarische Vielfalt unseres Restaurantkonzeptes. Nachhaltigkeit schreibst du auch in der Küche groß und so wird kein Gramm Lebensmittel unnötig verschwendet.

Deine Aufgaben

- Zubereiten und Anrichten von Speisen jeglicher Art
- Vorbereitungs- und Mise-en-place-Arbeiten nach Einschulung auf den vorgesehenen Posten
- Einhaltung der Sauberkeits- und Ordnungsrichtlinien
- Einhaltung der vorgeschriebenen Arbeitsabläufe, Check-Listen und Qualitätsvorschriften nach Vorgaben des Souschefs und des Küchenchefs
- Einsatzbereitschaft auf mehreren Posten als Springer

Das solltest du mitbringen

- Teamfähigkeit
- Grundkenntnisse der Küchenabteilungen (Entremetier, Gardemanger, Saucier, Rotisseur, Pâtisserie)
- Eine fundierte gastronomische Ausbildung
- Mind. 10 Jahre Erfahrung in der Haubengastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein & vor allem Freude am Kochen
- Selbstständiges Arbeiten und respektvoller Umgang mit Lebensmittel

Unsere
Benefits
findest du
hier!