



AM ROSENGARTEN

Stellenangebot Chef de Partie (m/w/d)

Stellenbeschreibung

Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir Sie zum nächstmöglichen Zeitpunkt oder nach Vereinbarung.

Im Rahmen Ihrer Tätigkeiten führen Sie unter anderem folgende Aufgaben durch:

Ihre Aufgaben:

- Eigenverantwortliches Führen des zugewiesenen Küchenpostens
- Organisation sowie Vor- und Zubereitung der Speisen am jeweiligen Posten
- Repräsentatives Anrichten der Speisen
- Erfahrung in der alpenländischen sowie in der internationalen Küche
- Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten an Jungköche und Teilzeitkräfte
- Mitverantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP
- Mithilfe bei der Durchführung der Inventuren/ Bestellungen

Absolute Dienstleistungsorientierung, hohe Zuverlässigkeit und Belastbarkeit sowie eine sorgfältige Arbeitsweise zeichnen Sie darüber hinaus aus. Dann sollten wir uns kennenlernen!

Unser dynamisches und sympathisches Team heißt Sie von Beginn an herzlich willkommen.

Wir bieten Ihnen:

- Leistungsgerechte und überdurchschnittliche Vergütung
- Geldwerte Vorteile und Zuschläge
- Kost und Logis, nach Absprache Mitarbeiterunterkunft im Herzen von München
- Flexible Arbeitszeiten

Anforderungsprofil

Sie passen zu uns, wenn Sie folgende Qualifikationen mitbringen:

- Freundliches und professionelles sowie gepflegtes Auftreten
- Flexibilität und absolute Dienstleistungsorientierung
- Teamfähigkeit sowie Leistungsbereitschaft
- Bereitschaft zu Spät- und Wochenenddiensten
- Kenntnisse des Speiseangebots und deren Zubereitungsart
- Kostenbewusstes Arbeiten
- Verantwortungsbewusster Teamplayer mit hohem Qualitätsanspruch
- Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung

Absolute Dienstleistungsorientierung, hohe Zuverlässigkeit und Belastbarkeit sowie eine sorgfältige Arbeitsweise zeichnen Sie darüber hinaus aus. Dann sollten wir uns kennenlernen!