

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR ZEITNAH:

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

IN VOLLZEIT / TEILZEIT

JOBDESCREIBUNG – DAS GIBT'S ZU TUN

Gewährleistung eines optimalen Produktionsablaufes am zugeordneten Posten unter Einhaltung sämtlicher Standards, Vorschriften und HACCP Richtlinien.

Die Beaufsichtigung und Förderung der zugeteilten Mitarbeiter fällt ebenso in deinen Verantwortungsbereich wie die Sicherstellung der Arbeitsabläufe.

Zubereitung der Speisen nach unseren Standards auf deinem Posten

Unterstützung des Küchenchefs und ständige Qualitätskontrollen & Verbesserungen.

UNSER ANGEBOT - WIR BIETEN DIR

- Zukunftssicheren Arbeitsplatz mit leistungsgerechtem Fixgehalt
- Unbefristetes Anstellungsverhältnis
- Zahlreiche Mitarbeiter Benefits
- Möglichkeit der Einbringung deiner Persönlichkeit und Ideen
- Kreatives Arbeitsumfeld
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Wohnungssuche

ANFORDERUNGSPROFIL – DU BIETEST UNS

- Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich Gastronomie
- Im Idealfall Berufserfahrung
- Freundliches, gepflegtes, offenes Auftreten
- Eigenverantwortung
- Deutsch- und im Idealfall Englischkenntnisse
- Hohes Maß an Qualitätsbewusstsein
- Flexibel, engagierter Teamplayer

KONTAKT



Gerome Bender - Bender Birkenfelder Hof GmbH

Silcherstraße 1

75217 Birkenfeld

www.benders-restaurant.de