

Ihr neuer Job bei uns

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab 1. Juni 2021 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w/d)

Ihr Aufgabengebiet:

- Mitverantwortung für die Koordinierung und Abwicklung der Arbeitsabläufe im Gasthaus Sesel und im Restaurant Alte Rebschule
- Vor- und Zubereitung von Speisen im Team
- Vertretung der Küchenleitung in deren Abwesenheit
- kreative Mitgestaltung der Speisekarte
- fachgerechte Anleitung und Führung von Mitarbeitern und Auszubildenden
- Wareneinkauf in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung
- Mitverantwortung für die Effektivität der Küche
- Sicherstellung der HACCP-Vorschriften

Unsere Anforderungen:

- eine abgeschlossene Kochausbildung
- mehrere Jahre Berufserfahrung
- Freude am Kochen mit frischen und ausgesuchten saisonalen Produkten
- Kreativität und Verantwortungsbewusstsein
- Führerschein und Fahrzeug (zum Erreichen des Arbeitsplatzes)

Wir bieten:

- einen sicheren Arbeitsplatz in einem modernen und zukunftsorientierten Unternehmen
- familiäre Atmosphäre und Teamwork mit offener Kommunikation
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem motivierten Team
- Personalesen und freie Softgetränke während der Arbeitszeit
- Fünf-Tage-Woche, Überstundenzeitausgleich, eine individuelle Urlaubsplanung
- erhöhte Sozialleistungen durch unser eigenes Firmenversorgungswerk
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung.

Alte Rebschule

WOHLFÜHLHOTEL ★ ★ ★ ★

Wohlfühlhotel Alte Rebschule · Theresienstrasse 200 · 76835 Rhodt unter Rietburg
Tel: +49 (0)6323 7044-0 · bewerbung@alte-rebschule.de · www.alte-rebschule.de
Ansprechpartner: Frau Sonja Schäfer