

CHEF DE PARTIE

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

ÖVENTHÜTTE



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelmäßige Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Über tarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung & Dienstpläne per App einsehbar
- / kostenfreie Sportkurse & viele weitere wertschätzende Benefits
- / Arbeitskleidung & Sabbatical Modelle

> DEINE AUFGABEN

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast schon einschlägige Berufserfahrungen sammeln können
- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den stellvertretenden Küchenchef
- / Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht
- / Auf deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz für einen reibungslosen Ablauf
- / Die Vor- und Nachbereitungen in der Küche gehören für dich selbstverständlich dazu
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Du hältst die Richtlinien im Bereich HACCP und Arbeitssicherheit ein

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast schon einschlägige Berufserfahrungen sammeln können
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details
- / Du bist ein starker Teamplayer und in der Lage selbstständig und zuverlässig 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>