

DER ÖSCHBERGHOF

CHEF DE PARTIE

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

Im Hotelrestaurant
ESSZIMMER mit 220 Sitzplätzen



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Geregelte Arbeitszeiten
- / Arbeitskleidung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse, Pool- und Gymnutzung
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

> DEINE AUFGABEN

- / 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

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberghof-Teams!
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ personal@oeschberghof.com ☎ 0771 84-643