

DER ÖSCHBERGHOF

DEMI-CHEF DE PARTIE (M/W/D) FÜR UNSER ESSZIMMER

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

Im Hotelrestaurant
ESSZIMMER mit 220 Sitzplätzen



> DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelmäßige Arbeitszeiten
- / Elektronische Zeiterfassung
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge

> DEINE AUFGABEN

- / Als engagierter Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den Chef de Partie
- / Deine Liebe zu Lebensmitteln spiegelt sich auch in Deinem verantwortungsvollen Umgang damit wider
- / Die Vor- und Nachbereitungsaufgaben in der Küche gehören für dich genauso dazu, wie die Einhaltung der Richtlinien in den Bereichen HACCP und Arbeitssicherheit

> DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und konntest vielleicht schon Berufserfahrung sammeln
- / 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, zuverlässig und vor allem gastorientiert zu arbeiten
- / 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>