

DER ÖSCHBERGHOF

CHEF DE PARTIE

FÜR UNSER RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER

M/W/D

ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/
NACH VEREINBARUNG

ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

EINSATZORT

RISTORANTE & PIZZERIA
HEXENWEIHER



> 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 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 konntest schon Erfahrungen in der italienischen Küche 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 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 finden Sie hier

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ personal@oeschberghof.com ☎ 0771 84-602