

DER ÖSCHBERGHOF

DEMI - CHEF DE PARTIE FÜR UNSER RISTORANTE & PIZZERIA HEXENWEIHER

ARBEITSBEGINN

FEBRUAR 2023/
NACH VEREINBARUNG

M/W/D
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 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 schon Berufserfahrung 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, zuverlässig und vor allem gastorientiert zu arbeiten
- / 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