

## WIR SUCHEN DICH

CHEF DE PARTIE (M/W/D) 100% GESUCHT

Du bist passionierter Verpflegungskünstler und liebst die kulinarische Vielfalt, die dieser Beruf mit sich bringt?!

Dann haben wir für Dich genau den richtigen Wirkungskreis, in dem Du Deine Leidenschaft ausleben und Deine Kochkünste einbringen kannst.

Unsere Küchen bieten qualitativ hochwertige kulinarische Köstlichkeiten und garantieren Dir ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld.

### Dein Aufgabenbereich umfasst unter anderem:

- Verrichtung sämtlicher Mise en Place und Reinigungsarbeiten in der Küche
- Vor- und Zubereitung der Speisen für Menüs, à la carte und Personalverpflegung
- optimaler Einsatz von Waren und Material
- postenspezifische Bestellung Aufbau und Kontrolle des Postens
- Gewährleistung der optimalen Qualität auf dem Posten
- Einhaltung und Kontrolle des Wareneinsatzes
- Annahme und Kontrolle der bestellten Waren auf Vollständigkeit, Qualität und Quantität
- sachgemäße Lagerung und Verarbeitung der Materialien

### Voraussetzungen

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Deutschkenntnisse
- solide Produkt- und Fachkenntnisse
- Kenntnisse in HACCP
- Teamfähigkeit
- Aufgeschlossenheit Neuem gegenüber
- Kreativität, Flexibilität, Innovativität
- Kosten- und Umsatzbewusstsein
- kompetentes und verbindliches Auftreten

