

Sie brennen für die Gastronomie und Kochen ist für Sie nicht nur ein Beruf sondern Leidenschaft? Sie lieben gute Produkte und haben Freude daran sich kreativ zu entfalten? Dann verstärken Sie unser Küchen-Team!

DEMICHEF DE PARTIE (M/W/D)

Vollzeit

IHRE AUFGABEN

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Mitverantwortlichkeit für die reibungslosen Abläufe in der Küche
- Direkte Vertretung des Postenchefs bei dessen Abwesenheit
- Pflegen und Reinigen der Küchengeräte
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften (HACCP)
- Kreative Mitgestaltung neuer Gerichte
-

UNSERE ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Entsprechende Fachkenntnisse und mindestens 2 Jahre Berufserfahrungen in der gehobenen Küche
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Regelmäßige Kontrolle der Lebensmittel und Lieferungen
- Selbstständiges und kreatives Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität
-

WIR BIETEN:

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- Eigener Campus mit verschiedenen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Umfangreiche Benefits für Sie und Ihre Familie
- Mitarbeiterveranstaltungen
- Altersvorsorgeleistungen

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

VILA VITA Marburg GmbH

Personalabteilung

Anneliese Pohl Allee 17 | 35037 Marburg

Telefon: 06421/6005-122

E-Mail: bewerbung@vilavitamarburg.de | www.vilavitamarburg.de