

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

Vollzeit

Sie sind Vollblut-Gastronom und Kochen ist für Sie nicht nur ein Beruf, sondern Leidenschaft? Sie haben ein Gespür für gute Produkte und haben Lust auf abwechslungsreiche Tätigkeiten und neue Herausforderungen? Dann verstärken Sie unser Küchen-Team!

IHRE AUFGABEN

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Mitverantwortlichkeit für die reibungslosen Abläufe in der Küche
- Umsetzung und Gewährleistung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Einarbeitung und Betreuung von neuen Mitarbeitern und Auszubildenden
- Warenbestellung und -kontrolle für den eigenen Posten in Absprache mit der Küchenleitung
- Pflegen und Reinigen der Küchengeräte
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften (HACCP)
- Kreative Mitgestaltung neuer Gerichte

UNSERE ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Entsprechende Fachkenntnisse und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung als Chef de Partie
- 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
- Jährliche Mitarbeitergespräche
- Firmeneigener Campus mit zahlreichen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Umfangreiche Benefits und Mitarbeitervergünstigungen am Standort
- Vermögenswirksame Leistungen und Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Jahressonderzahlung
- Moderne und zeitgemäße Arbeitsmaterialien
- Mitarbeitererevents

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