

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Unser Restaurant Bückingsgarten ist ein ganz besonderer Ort – nicht nur für unsere Gäste. Auch wir sind gerne hier. Spektakulärer Blick über die Dächer von Marburg, unterhalb des historischen Landgrafenschlosses. So lässt es sich arbeiten! Unsere Gäste fühlen sich in diesem Ambiente pudelwohl und genießen unsere ausgezeichnete Küche. Weil wir manchmal alle Hände voll zu tun haben, suchen wir Unterstützung. Wir sind alles andere als 0815, eher so 35037 – echte Marburger eben. Wenn Du auch für die Gastronomie brennst und Lust hast mit anzupacken, dann bewirb Dich!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Deinen Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Dich nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit hast Du die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lass uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können.
- Wir sind alle nett (wirklich) und behandeln uns respektvoll und freundschaftlich.
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Um die Arbeitskleidung und deren Reinigung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Freu Dich auf eine lockere Arbeitsatmosphäre – Wenn Du nicht gerade kochst, kochen wir auch nur mit Wasser.

DAS IST ZU TUN

- Mit Liebe für's Detail zauberst Du innerhalb Deines Postens kulinarische Feuerwerke.
- Bei der Zusammenstellung von neuen Gerichten gibst Du Deinen kreativen Senf dazu.
- Du bestellst nach Absprache mit der Küchenleitung frische Produkte für Deinen Posten, nimmst sie entgegen und prüfst sie auf Leib und Seele.
- Du bist mitverantwortlich für den reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf in der Küche.
- Du kümmerst Dich um Deine Küchengeräte, als wären sie Deine Kinder. Pflegen und Reinigen gehört einfach dazu.

DAS KANNST DU

- Du hast Deine Leidenschaft zum Beruf gemacht: Mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch oder Köchin und mindestens einem Jahr Berufserfahrung auf dem Buckel bist Du bestens aufgestellt.
- HACCP hat für Dich nichts mit Hackbraten zu tun. Du weißt genau, was zu tun ist.
- Deine fünf scharfen Sinne erkennen ein qualitativ hochwertiges Produkt sofort.
- Uns ist wichtig, dass Du selbstständig arbeiten kannst und direkt erkennst, wo Du anpacken kannst.
- Du hast ein ausgeprägtes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavitamarburg.de. Du hast Fragen? Die beantwortet unser Maximilian Tide gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 6006-694** an. Wir freuen uns auf Dich!