

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit oder Teilzeit ab 20 Stunden pro Woche

Unser Waldschlösschen im idyllischen Marburger Umland glänzt mit Landhauscharme. Das Restaurant inklusive Eventlocation lädt zum wohligen Beisammensein ein. Gemeinschaft ist auch für unsere Kolleg:innen wichtig, denn nur gemeinsam können wir unseren Gästen den Tag versüßen. Unsere Räume und Sonnenterrasse sind ein Traum – jeden Tag dürfen wir da verbringen, wo andere vom Alltag abschalten möchten. Damit wir wie gehabt eine anspruchsvolle regionale Küche und erstklassigen Service anbieten können, sind wir auf der Suche nach weiteren Schlässis, die Lust haben, mit anzupacken.

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 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 Reinigung der Personalkleidung muss sich bei uns niemand Gedanken machen.
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

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 Restaurantleiter **Stefan Cabras** gerne. Ruf ihn einfach unter **06421 1750271** an. Wir freuen uns auf Dich!