

## CHEF DE PARTIE / JUNIOR SOUS CHEF(M|W|D)

Vollzeit – ab sofort  
für unser Congresszentrum Marburg

### IHRE AUFGABEN

- Mitwirkung und Überwachung bei der Vorbereitung von Speisen
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages – Wochen – und Saisonkarten sowie Urlaubs und Dienstplangestaltung
- Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften
- Annahme und Prüfung des Wareneingangs
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Tagesablauf im Bankett und á la carte Geschäft
- Mitverantwortung für einen in jeder Beziehung reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich sowie aktives Kochen auf allen Posten bei Bedarf

### UNSERE ANFORDERUNGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung wünschenswert im á la carte und Bankett-Bereich
- Exzellente Produkt- und Materialkenntnisse
- Strukturiertes, selbständiges und pflichtbewusstes Arbeiten
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Erfolgs- und qualitätsorientierte Arbeitsweise
- Selbstständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

### WIR BIETEN:

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem expandierenden, solventen Unternehmen
- Karrierechancen
- Eigener Campus mit verschiedenen Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Verschiedene Mitarbeiterveranstaltungen
- Benefits für Sie und Ihre Familie
- 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](mailto:bewerbung@vilavitamarburg.de) | [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)