

RESTAURATION ZAIß

Für unser Restaurant mit regionaler frischer Küche an den Weinbergen von Schützingen suchen wir einen professionellen Chef de Partie, der unsere Gäste begeistert und ein wichtiges Mitglied unseres Teams ist.

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

Ab sofort oder nach Vereinbarung | Vollzeit



DAS BIETEN WIR

- Ein motiviertes Team und eine wertorientierte Philosophie
- Eine professionelle Arbeitsumgebung
- Mitarbeiterverpflegung im Restaurant
- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag mit übertariflicher Bezahlung
- Eine Unterkunft vor Ort ist möglich

DAS ERWARTET DICH

- Du unterstützt als Teamplayer das Küchenteam und den Küchenchef bei Vorbereitungsarbeiten und Warenannahme
- Auf Deinem Posten sorgst Du mit Deiner fachlichen Kompetenz für einen reibungslosen Ablauf
- Du bereitest unser Speisenangebot nach den Vorgaben des Küchenchefs zu
- Du bist an Deinem Posten Ansprechpartner für Kollegen und Auszubildende

DAS BRINGST DU MIT

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Du hast bereits erste Berufserfahrungen sammeln können
- Die Liebe zu hochwertigen Produkten zeichnet Dich aus
- Du hast Freude an gutem Essen und Spaß am Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Mit Deiner Kreativität trägst Du zur Weiterentwicklung unseres Restaurants bei
- Als Teamplayer überzeugst du mit Organisationstalent und Zeitmanagement
- Eine qualitätsbewusste Arbeitsweise zeichnet Dich aus

Kontakt

Restauration Zaiß
Feldbergweg 9 | 75428 Illingen-Schützingen
www.restauration-zaiss.de | Tel. : +49 711 722 4919 0
bewerbung@restauration-zaiss.de
Ansprechpartner: Frau Alexandra Klauer

