

Chef de Partie Catering m|w|d IN VOLLZEIT

Für unser Team suchen wir eine(n) kreativen und motivierte(n) Koch/Köchin, der/die mit Liebe zum Detail und einem Händchen für besondere Speisen unsere Gäste begeistert. Bei uns kannst du dich voll und ganz ausleben!

DEIN AUFGABENGEBIET

- Vor und Zubereiten von Speisen
- Verantwortung für deinen eigenen Posten in der Küche
- Du hältst unserem Küchenchef den Rücken frei
- Vorbereitung und Aufbau von Buffets im Event- und Cateringbereich
- Vor-Ort-Betreuung von Veranstaltungen
- Eigenverantwortliche Leitung von Veranstaltungen im Foodbereich
- Mitwirkung bei der Entwicklung von neuen Kreationen mit Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität
- Auszubildende, Jungköche und Aushilfen anleiten
- Bestandskontrolle und Bestellung von Waren

DEINE ARBEITSZEITEN

Geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
In der Regel Sonn- und Feiertage frei

WAS WIR VON DIR ERWARTEN

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung (im Catering) erforderlich
- Ein Auge für kreative Präsentationen
- Erfahrung mit live cooking auf Veranstaltungen oder als Dozent einer Kochschule wünschenswert
- Hohes Maß an Eigenverantwortung, Qualitätsbewusstsein und Flexibilität
- Teamfähigkeit
- Lust Verantwortung zu übernehmen
- Gutes äußeres Erscheinungsbild und freundliches, selbstbewusstes Auftreten
- Kenntnisse der HACCP-Richtlinien
- Gute Deutsch-Kenntnisse in Sprache und Schrift
- PC-Kenntnisse in Word, Excel und Outlook von Vorteil

DAS DARFST DU VON UNS ERWARTEN

- Topmoderner Arbeitsplatz mit neuesten Geräten
- Die Chance Kochkurse in unserer Kochschule zu geben (mit Zusatzverdienst)
- Platz für Kreativität, Innovation und deine Stärken
- Entwicklungsmöglichkeiten mit geförderter Fortbildung
- Mitarbeiter-Benefits-System mit über 300 Gesundheitsleistungen
- Jährliches Gesundheitsbudget in Höhe von 900 €
- Umfangreiche Gesundheitsleistungen- auch für die Familienangehörigen
- Facharzt-Terminvereinbarung innerhalb von 5 Tagen
- Hohe Flexibilität ohne starre Hierarchie
- Kollegiales Umfeld in einem tollen Betriebsklima
- Sicherer Arbeitsplatz in einem beständigen Team
- Übertarifliche Bezahlung
- Vermögenswirksame Leistungen
- Geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- In der Regel Sonn- und Feiertage frei
- Online-Rabatte bei über 500 Online-Shops
- Job Rad
- Minutengenaue Zeiterfassung
- Interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Veranstaltungen in außergewöhnlichen Locations
- Freie Verpflegung in unserer gemütlichen Mitarbeiter-Lounge
- Familiärer Umgang und private Unterstützung
- Mitarbeitervergünstigungen im eigenen Betrieb
- Berufskleidung wird gestellt

DEIN KONTAKT

Du bist perfekt für diesen Job? Worauf wartest du noch?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung per E-Mail an philipp@event-schneiderei.de.

Wenn du noch Fragen hast, dann rufe uns gerne an:

Philipp Schneider, Telefon 0741 320724-0