

## **Chef de Partie Pâtisserie m|w|d** IN VOLLZEIT

Für unser Team suchen wir einen talentierten Pâtissier(e), der/die mit Liebe zum Detail und einem Händchen für besondere Leckereien unsere Gäste begeistert. Bei uns kannst du dich voll und ganz ausleben!

### **DEIN AUFGABENGEBIET**

- Vor- und Zubereiten von Dessert
- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Verantwortung für deinen eigenen Posten in der Küche
- Vorbereitung und Aufbau von Buffets Event- und Cateringbereich
- Auf- und Abbau von Veranstaltungen
- 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

### **DEINE ARBEITSZEITEN**

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

### **WAS WIR VON DIR ERWARTEN**

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, Bäcker oder Konditor
- Mehrjährige Berufserfahrung (im Catering) zwingend erforderlich
- Erfahrung in der Pâtisserie
- 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
- In der Regel Sonn- und Feiertage frei
- Geregelter Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- 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](mailto:philipp@event-schneiderei.de).

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

Philipp Schneider, Telefon 0741 320724-0