

Chef de Partie (m/w/d)

(714)

📍 Standort: Fürth 📄 Arbeitszeit: 40 Stunden pro Woche 📅 Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Deine Aufgaben

- Zubereiten von Speisen auf hohem Niveau nach hauseigenen Rezepten, sowie eigenen Ideen
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Mithilfe und Verantwortung bei der Organisation eines reibungslosen Ablaufes in der Küche im Team
- Fachgerechte und kostenbewusste Vor-, Zu- und Nachbereitungen von warmen und kalten Speisen für Buffets, a-la carte und Speisen für Veranstaltungen
- Optimaler Einsatz von Lebensmitteln und Rohstoffen mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit
- Sicherstellung einer hohen und gleichbleibenden Qualität von Speisen, Geschmack und Präsentation
- Bereitstellung und Nachbereitung des Mise en Places
- Einhaltung für den sorgfältigen Umgang mit Küchenmaschinen und Einrichtungen
- Einhaltung hausinterner sowie allgemeiner Küchen-Standards
- Sauberkeit und Hygiene nach HACCP-Richtlinien und deren Kontrolle
- Anlernen von neuen Mitarbeitern, Auszubildenden und Praktikanten

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Fundierte Fachkenntnisse, auch gerne aus der zweiten Reihe oder motivierte Jungköche
- Große Freude am Kochen & Leidenschaft für hervorragendes Essen und den Willen gemeinsame Ziele zu erreichen
- Organisationstalent & Eigeninitiative
- Begeisterung für nachhaltige, innovative & frische Ideen sowie für ein modernes gastronomisches Konzept
- Leidenschaft für individuelles & modernes Arbeiten
- Detailbewusstsein & Lust auf eigene, außergewöhnliche Experimente mit verschiedenen (auch regionalen) Produkten & Zutaten
- Handwerkliches Geschick & einen hohen Qualitätsanspruch
- Saubere & organisierte Arbeitstechnik
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit & Stressresistenz
- Eine natürliche, motivierte & engagierte Persönlichkeit

Unser Angebot

- Du erhältst die Möglichkeit dich in einem sehr vielfältigen Aufgabenbereich mit eigener Verantwortung stetig weiterzuentwickeln
- Arbeit in einem jungen, dynamischen Team
- Ein offenes, angenehmes Arbeitsklima mit flachen Hierarchien
- Arbeitszeit 40h/Woche, mit Arbeitszeiterfassung
- regelmäßige Trainings
- Job Rad
- VWL auf Wunsch
- Deutschlandticket kostenfrei

- Mitarbeiterzimmer im Hotel inkl. Verpflegung für die ersten 3 Monate zum Start, Geldwerter Vorteil
- Uniformen werden gestellt
- Prämie Mitarbeiter suchen Mitarbeiter bis zu 500,00 Euro
- Jahresprämie und/oder Weihnachtsgeld in Form von 50% eines Monatsbrutto
- Aufstiegs - / Weiterentwicklungsmöglichkeiten in einem First-Class-Hotel der Privathotellerie
- Nutzung des Wellnessbereiches inklusive Sauna und Schwimmbad, Fitness für Mitarbeiter
- Viele weitere Mitarbeiter Benefits und Aktionen während dem Jahr

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

EKS Elektrotechnik GmbH
FB Business Partner
09135-42296-0
bewerbung@eks-fb.de
www.eks-business-partner.de