

<https://www.koehlehotels.de/job/1993-2/>

Chef de Partie (m/w/d)

Beschreibung

Jeder Gast hat seine eigenen Wünsche und Vorstellungen.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment an hier im Ludwigsburger Hotel Goldener Pflug wohlfühlen.

Das hochmotivierte sowie herzliche Hotel-Team, ist täglich rund um die Uhr für unsere Gäste da und bestrebt danach die individuellen Ansprüche zu erfüllen.

Werden Sie ein Teil von uns Team!

Ihre Aufgaben

- tatkräftige Unterstützung unseres Küchenteams
- reibungslose Abwicklung eines eigenen Postens
- qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Einhaltung der Hygiene- Vorschriften
- Kontrolle des Warenbestandes
- Einbringen kreativer neuer Ideen
- Unterstützung der Küchenleitung

Ihre Anforderungen

- Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie
- Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- eine hohe Identifikation mit Ihrem Beruf
- kreatives und selbstständiges Arbeiten
- Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit

Was wir Ihnen bieten

- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- ein gutes Betriebsklima
- überdurchschnittliche Vergütung
- arbeiten an einem anspruchsvollen, modernen Arbeitsplatz, der Raum für die Entfaltung Ihrer Persönlichkeit lässt
- ein junges, dynamisches Team mit Begeisterung für die Gastronomie
- bei Bedarf kann eine Unterkunft gestellt werden

Kontakt

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Herrn Köhle

Arbeitgeber

Köhle-Hotel-Betriebs GmbH

Anstellung – Vollzeit

Vollzeit

Start Anstellung

ab sofort!

Dauer der Anstellung

unbefristet

Branche

Gastronomie

Arbeitsort

Dorfstraße 2-6, 71636,
Ludwigsburg, Baden- Württemberg,
Deutschland