



<https://www.koehlehotels.de/job/chef-de-partie-m-w-d-in-ludwigsburg/>

Chef de Partie (m/w/d)

Beschreibung

Kochen ist deine Leidenschaft und du möchtest Verantwortung für deinen eigenen Posten übernehmen? Dann komm zu uns.

Der Goldene Pflug ist ein familiengeführtes Hotel & Restaurant in Ludwigsburg. In unserer Küche erwartest dich ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz zwischen À-la-carte-Geschäft, Veranstaltungen, Feiern und Hotelbetrieb.

Als Chef de Partie bist du ein wichtiger Teil unseres Küchenteams und übernimmst Verantwortung für deinen Arbeitsbereich. Gemeinsam sorgen wir für eine zuverlässige Küchenorganisation und eine konstant hohe Qualität unserer Speisen.

Dabei zählen für uns neben deinem fachlichen Können vor allem Zuverlässigkeit, Teamgeist und Freude an guter Küche.

Ihre Aufgaben

- Eigenverantwortliche Führung und Organisation des eigenen Postens
- Vorbereitung, Zubereitung und ansprechende Präsentation unserer Speisen
- Sicherstellung einer konstant hohen Speisenqualität
- Organisation eines reibungslosen Arbeitsablaufs im eigenen Bereich
- Einhaltung und Umsetzung unserer Hygiene- und Qualitätsstandards
- Kontrolle des Warenbestands und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Unterstützung bei Warenannahme und Lagerhaltung
- Einbringen eigener Ideen bei Speisen, Menüs und saisonalen Angeboten
- Enge Zusammenarbeit mit Küchenleitung und dem gesamten Küchenteam

Ihre Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie von Vorteil
- Leidenschaft für gutes Essen und Freude am Kochberuf
- Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Selbstständige, strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- Kreativität und Interesse daran, eigene Ideen einzubringen
- Verantwortungsbewusstsein und sorgfältiger Umgang mit Lebensmitteln
- Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität
- Bereitschaft zu den in Hotellerie und Gastronomie üblichen Arbeitszeiten

Was wir Ihnen bieten

- Attraktive, übertarifliche Vergütung
- Unbefristete Anstellung in einem etablierten Familienunternehmen
- Familiäres Arbeitsklima und ein eingespieltes Küchenteam
- Kurze Entscheidungswege und direkter Austausch
- Eigenverantwortlicher Aufgabenbereich mit Raum für eigene Ideen
- Abwechslungsreiche Küche zwischen À-la-carte-Geschäft, Veranstaltungen

Arbeitgeber

Köhle-Hotel-Betriebs GmbH

Anstellung – Vollzeit

Vollzeit

Start Anstellung

ab sofort!

Dauer der Anstellung

unbefristet

Branche

Hotellerie und Gastronomie

Arbeitszeiten

Vollzeit. Die Arbeitszeiten richten sich nach Dienstplan und liegen überwiegend im Mittags- und Abendgeschäft sowie an Wochenenden und Feiertagen.

Arbeitsort

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

und Feiern

- Kostenlose Reinigung der Arbeitskleidung sowie auf Wunsch auch privater Berufskleidung
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Unterkunft bzw. ein Personalzimmer
- Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten und die Chance, mehr Verantwortung zu übernehmen

Kontakt

Klingt nach dir? Dann möchten wir dich kennenlernen. Bewirb dich direkt über unser Bewerbungsformular.