

## Job Beschreibung Chef de partie

Zur Bereicherung unseres Teams suchen wir Sie als\*Chef de partie (m/w) für unser Gourmetrestaurant Sie stehen für Kulinariik auf hohem Niveau. Mit viel Leidenschaft und Spaß werden wir gemeinsam dem Anspruch unserer Gäste aus aller Welt gerecht. Leisten Sie Ihren Beitrag zu unserer Idee von gehobener Gastlichkeit! Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder eine vergleichbare Ausbildung mit und können Berufserfahrung, idealerweise in der gehobenen Gastronomie, vorweisen. Sie haben bereits einen Posten geleitet und den Küchenchef bei der Planung aller Abläufe im Tagesgeschäft unterstützt. Sie zeigen viel Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmitteln, besitzen sehr gute Produktkenntnisse und haben einen Blick für liebevolle Details. Sie zeichnen sich durch ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie durch eine kostenbewusste Arbeitsweise aus. Sie sind verantwortungsbewusst, teamfähig und bereit ständig hinzuzulernen. Sie haben eine vorbildliche Arbeitseinstellung und leben dies anderen Kollegen und Auszubildenden vor. Flexibilität, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit runden ihr Profil ab.

Ihr Aufgabenfeld umfasst das Führen und selbständige Organisieren Ihres Postens zur Vorbereitung sowie Herstellung und Zubereitung der Speisen, sowie die Berücksichtigung aller Hygiene- und Lebensmittelvorschriften nach dem HACCP-Konzept. Ihre Aufgabe ist es, den Küchenchef bei den täglichen Bestellungen sowie bei den dazugehörigen Qualitätskontrollen zu unterstützen. Ihr Auftrag besteht darin, ihr Fachwissen an andere Kollegen und Auszubildende weiterzugeben und diese anzulernen.

## Job-Beschreibung Chef de Rang

Ihr angesteuertes Ziel

Verantwortung für einen professionellen Serviceablauf in Ihrer Station und kompetente und charmante Beratung unserer Gäste als Verkaufstalent.

Hervorragende Warenkenntnisse über die Speisen- und Getränkekarte und Präsentation als freundlicher Gastgeber.

Enge Zusammenarbeit mit anderen Fachabteilungen im Sinne einer optimalen und ganzheitlichen Gästebetreuung

Einhaltung der Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien im Verantwortungsbereich  
Ihr bisheriger Kurs.

Ausbildung Hotel- und Gastronomiebereich und idealerweise erste Berufserfahrung

Ausgeprägte Dienstleistungs- und Gästeorientierung

Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Verkaufs- und Kommunikationsstärke, Eigeninitiative, gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild

Wir bieten ein Internationales Team mit Leistungsgerechter Bezahlung. Eine Freizeitgerechte Arbeit- und Urlaubsplanung

Weitere Extras, über die wir gerne persönlich mit Ihnen sprechen werden.

Wir freuen uns über die Zusendung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen.

An: [Info@valentin-lindau.de](mailto:Info@valentin-lindau.de)