



<https://karriere.gut-kump.de/job/chef-de-partie/>

Chef de Partie (m/w/d)

Beschreibung

Aufgrund der Vielfalt unseres Hauses sind wir ständig auf der Suche nach neuen Teammitgliedern in verschiedenen Positionen. Wir suchen zu sofort oder nach Vereinbarung: Chef de Partie (m/w/d).

Dein Aufgabenbereich

Folgende Tätigkeiten fallen in deinen Verantwortungsbereich:

- Aktive Mitarbeit bei der Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Qualitätssicherung auf Grundlage der festgelegten Standards
- Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Küchenbereich
- Gewährleistung einer guten Zusammenarbeit mit allen Abteilungen

Dein Profil

Diese Kenntnisse und Fähigkeiten solltest du mitbringen:

- Leidenschaft für den Beruf mit Tagungs-, Bankett- und à la carte-Geschäft
- Entwicklung und Umsetzung zeitgemäßer, kreativer Ideen –frische Küche
- Strukturiertes und Konzeptionelles Arbeiten
- Hoher Qualitätsanspruch
- Kommunikationsstärke, Teamgeist, Zuverlässigkeit und Selbstdisziplin

Unsere Leistungen

Das darfst du bei uns erwarten:

- übertarifliche und leistungsorientierte Bezahlung mit Stundenkonto
- frische, hochwertige Küche
- ein junges motiviertes Team
- gutes Betriebsklima
- einmal wöchentlich kostenlose Massage im Betrieb
- Finanzierung und Freistellung Ausbilderschein

Dein Kontakt zu uns

Solltest du Rückfragen zu der Ausschreibung oder dem Bewerbungsprozess haben, stehen wir selbstverständlich zur Verfügung.

Bitte zögere nicht und kontaktiere gerne:

Herrn Hendrik Wilms-Schulze Kump

E-Mail: wsk@gut-kump.de

Telefon: [02385 / 921260](tel:02385/921260)

Arbeitgeber

Gut Kump Gastronomie & Hotel

Arbeitspensum

Vollzeit

Start Anstellung

schnellstmöglich / nach Vereinbarung

Dauer der Anstellung

unbefristet

Industrie / Gewerbe

Gastronomie

Arbeitsort

Kumper Landstraße 5, 59069, Hamm, Deutschland

Veröffentlichungsdatum

17. März 2022