

CHEF DE PARTIE (m/w)

Sie haben bereits erste Erfahrungen sammeln können oder kommen frisch aus der Ausbildung, begeistern sich für eine saisonale Küche mit frischen Grundprodukten und suchen eine neue berufliche Herausforderung auf Ihrem weiteren Berufsweg, dann haben wir den passenden Job für Sie.

ZU IHREN AUFGABEN GEHÖREN:

- Mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf im Küchenteam
- Eigenständiges erstellen des Mise en place, sowie der flexible Einsatz auf allen Posten
- Umsetzung und Führen der HACCP-Richtlinien und der Qualitäts-Standards unseres Unternehmens
- Sie pflegen das gute Verhältnis zu unseren Lieferanten und Vertriebspartner

ANFORDERUNGSPROFIL:

Sie sind gelernter Koch (m/w) mit hohem Qualitätsbewusstsein und übernehmen gerne Verantwortung. Sie sind motiviert, flexibel, kreativ und arbeiten teamorientiert. Zudem streben Sie nach stetiger Weiterentwicklung ihrer Fachkenntnisse und Verwirklichung Ihrer eingebrachten Ideen. Schnelle Auffassungsgabe und Zuverlässigkeit

WIR BIETEN IHNEN:

- Ein modern geführtes, expandierendes Familienunternehmen mit zukunftsstabilem und abwechslungsreichem Arbeitsplatz
- Eine komplett neu renovierte Küche, die keine Wünsche offen lässt
- Beste Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung
- Erstklassige Trainingsprogramme und Fachseminare durch unsere Partner
- Eine große Anzahl an Zusatzangeboten für unsere Mitarbeiter
- Ganzjahresstelle
- Dort zu arbeiten, wo andere Ihren Urlaub verbringen. Koblenz, die 120.000 Einwohnerstadt an Rhein und Mosel, umgeben von Weinbergen und idyllischer Natur, hat nebenbei eine hervorragende Verkehrsanbindung an die Städte Köln und Frankfurt am Main

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihren aussagekräftigen Lebenslauf und Ihre Zeugnisse per Email an: kariere@einsteingastronomiegruppe.de

Die Einstein Gastronomiegruppe ist eines der führenden Gastronomieunternehmen in Rheinland Pfalz. Mit mehr als 300 Mitarbeitern in 11 individuellen Betrieben bieten wir seit über 14 Jahren kulinarische Genüsse mit exzellentem Service an. Unser Repertoire reicht von der Haute Cuisine bis zur guten Brauhaus-Küche im a la Carte-Geschäft, bei Banketten über Caterings bis hin zu Tagungen und Messen mit einer Personenanzahl von bis zu 5.000 Personen.

<http://www.einsteingastronomiegruppe.de>