



WIR SUCHEN SIE:

CHEF DE PARTIE (M|W|D)
LILLYS BRASSERIE · CAFÈ · FINE DINING
(VOLLZEIT | EINTRITT AB SOFORT)

AUFGABEN:

- Einhaltung der Vorgaben und Unterstützung des zentralen Küchenchefs
- Zubereitung und kreatives Anrichten kalter und warmer Speisen auf Fine Dining Niveau für den Restaurantbetrieb und den Veranstaltungsbereich
- Mitorganisation des Tagesgeschäfts, der neuen Speisekarten und Ideenfindung für zukünftige Aktionen
- vorzugsweise überwiegender Einsatz im Abendgeschäft
- Einhaltung unserer betriebsinternen Qualitätsstandards und der Hygienevorschriften gemäß Bestimmungen von HACCP

ANFORDERUNGEN:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch; Erfahrung als Chef de partie oder in einem vergleichbaren Posten; Erfahrung im Fine Dining Geschäft von Vorteil
- Organisationstalent, sehr selbständige und saubere Arbeitsweise (auch bei Stoßgeschäft)
- Teamplayer
- Flexibel, einsatzfreudig, belastbar und verantwortungsbewusst
- Banketterfahrung vorteilhaft
- freundliches und gepflegtes Erscheinungsbild

WIR BIETEN:

- interessantes Aufgabengebiet in einer besonderen Location
- abwechslungsreiches Arbeiten in einem dynamischen Team
- attraktive Vergütung
- sicherer Arbeitsplatz
- keine Teildienste
- ganzjährige Beschäftigung

Bewerbungen vorzugsweise per E-Mail

SCHLOSS BÜCKEBURG VERANSTALTUNGEN UND GASTRONOMIE GMBH & CO. KG
Schlossplatz 6 | 31675 Bückeburg
personal@schloss-bueckeburg.de | 05722-9558 50
Ansprechpartner: Frau Gröne