



ERFOLGSGESCHICHTEN SCHREIBT MAN ALS TEAM

Du suchst nach einer neuen Herausforderung und willst deine Leidenschaft zum Beruf und deine Karriere zur Erfolgsgeschichte machen?
Dann bist du bei uns genau richtig.

Postenchef (m/w/d) Chef de Partie - Vollzeit

Deine Aufgabenbereiche:

- Tagesaufgaben prüfen und mit der Küchenleitung abstimmen
- Kontrolle bzw. Durchführung des Mis en place für die Küchenzeiten
- Eigenverantwortliches Führen des eingeteilten Küchenpostens
- Verarbeitung von Lebensmitteln
- Mitwirken bei der Zusammenstellung von Menüs & Speisekarten
- Kontrolle der Kühllhäuser und Lager
- Sauberkeit im Küchenbereich prüfen und HACCP-Listen führen

Das bringst Du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin)
- Mind. 5 Jahre Berufserfahrung
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Initiative und Einsatzbereitschaft

Das erwartet Dich:

- Aufstiegschancen
- Faire Bezahlung (nach DEHOGA)
- Ein großartiges Team
- Monatlicher Tankgutschein

*Klingt das nach deinem Geschmack?
Wir freuen uns darauf, Dich kennenzulernen.*

Überzeuge uns im ersten Schritt mit deiner aussagekräftigen Bewerbung!

karriere@gasthaus-rose.de

