



Unser zauberhafter Ort sucht Sie als:

## Chef de partie (m/w/d)

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir täglich unsere Gäste auf höchstem Qualitätsniveau.

96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Business-veranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeitenden betreut.

Wir suchen SIE, eine Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Herz unseren zauberhaften Ort schätzt und das Team mit Ihrem Engagement, Ihrer Professionalität und Ihrer Freundlichkeit ergänzt.

Unsere Investiton in Sie:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Werteorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Gelebte Nachhaltigkeit: Ausgezeichnet mit höchstem Green Sign Level 5
- Eigener Unternehmenscoach
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Leistungsorientiertes Gehalt
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Gemeinsam als Team: Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- Wir fördern individuelle Persönlichkeiten und legen Wert auf interne Karrieremöglichkeiten



## Wie Sie uns begeistern können:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin und bringen mehrere Jahre Berufserfahrung mit sich und verfügen optimalerweise über Kenntnisse auf allen Küchenposten.
- Ihre Begeisterung spiegelt sich in Ihrem Teamspirit wieder. Sie lieben was Sie tun und arbeiten dabei eigenständig, hochmotiviert, loyal und begeistern mit Ihrer ausgeprägten Innovationsfreude und Kreativität.
- Sie handeln verantwortungsbewusst, arbeiten mit großer Flexibilität und einem hohen Maß an wirtschaftlicher und qualitätsbewusster Arbeitsweise eng mit dem F&B Team zusammen.
- Engagement, Ausdauer und Belastbarkeit sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns über Erfahrung im Ausbildungsbereich und setzen gute Umgangsformen im Alltag voraus.

## Ihr Aufgabengebiet

- Sie unterstützen unser Küchenteam und sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf Ihres Postens.
- Dabei sind Sie für die Einarbeitung und Anleitung neuer Mitarbeiter sowie der Auszubildenden verantwortlich und halten jederzeit Sauberkeit, Mise en Place und HACCP- Richtlinien ein.
- Große Service- und Qualitätsorientierung ist für Sie selbstverständlich. Indem Sie über einwandfreie Kenntnisse des gesamten Speiseangebotes, deren Zutaten sowie Herkunft, Zubereitungsarten und Zusatzstoffe verfügen, bereiten Sie mit viel Leidenschaft die Kreationen des Restaurants FINCH zu.
- Zudem unterstützen Sie unseren Küchenchef bei der Anlieferung der Waren, Vorbereitungsarbeiten und sind an kreativen Sonderprojekten interessiert.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

*„Wir wünschen uns eine freundliche und kompetente Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Kreativität kocht und dabei gute Laune versprüht!“*



Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH  
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart  
Ansprechpartnerin:  
Frau Brigitte Metzger  
Telefon: +49 711 18572 105  
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de  
www.waldhotel-stuttgart.de

