



Willkommen
im Team!

Chef de Partie (m/w/d)

Unser Vier-Sterne-Superior-Privathotel in erster Lage mitten im Grünen in Stuttgart Degerloch braucht Verstärkung. Wir suchen sympathische Team-Player mit lachendem Herzen und spürbarer Leidenschaft für die Hotellerie!

Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin, ergänzende Ausbildererfahrung ist ein zusätzliches Plus
- mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen der gehobenen Gastronomie
- eigenständige, kreative und loyale Persönlichkeit mit Neugier und Innovationsfreude
- verantwortungsvolle und flexible, kosten- und qualitätsbewusste Arbeitsweise
- engagiert, ausdauernd und belastbar; mit gewinnender Erscheinung und guten Umgangsformen

Aufgabenfeld

- Unterstützung des Küchenteams und Sicherung der reibungslosen Abläufe Ihres Postens
- Aufbau versierter Kenntnisse über Zutaten, Zubereitung, Herkunft und Zusatzstoffe unserer Speisen
- Zubereitung des Speisenangebots in unserem hauseigenen Restaurant Finch
- Einarbeitung und Anleitung neuer Mitarbeiter sowie der Auszubildenden
- Gewährleistung von Sauberkeit, Mise en Place- und HACCP- Richtlinien
- Unterstützung des Küchenchefs bei Vorbereitungsarbeiten und Warenannahme
- Mitarbeit an und Übernahme von Sonderprojekten sowie enge Zusammenarbeit mit der F&B-Abteilung

Top-Location.
Top-Arbeitgeber.
Top-Team.

- wertorientierte Philosophie
- unbefristete Arbeitsverträge
- betriebliche Altersvorsorge
- kostengünstige Mitarbeiterverpflegung
- digitale Zeiterfassung
- regelmäßige Weiterbildung

Ansprechpartnerin:

Andrea Stauch
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de