
Chef de Partie | Sous Chef (m/w/d)

Wir suchen nach Vereinbarung einen Chef de Partie | Sous Chef.

Verdienst ab 2400,00 netto (zzgl. Trinkgeld und 100% Feiertagszuschlag) – Überbezahlung nach Probemonat, je nach Qualifikation)

Stellenbeschreibung

Dein Aufgabengebiet:

- * á la carte Küche
- * Anrichten von Speisen
- * Tagesgerichte vor- und zuzubereiten
- * Du sorgst für Sauberkeit und richtest dich nach den aktuell gültigen Hygienevorschriften gemäß HACCP
- * Waren richtig annehmen, einlagern und Produkte ordentlich zu verarbeiten
 - * Enge Zusammenarbeit mit Lehrlingen
 - * Bestellungen
 - * Dienstpläne erstellen

Dein Profil

- * Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- * Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Stressresistenz gehören zu deinen Stärken
 - * First in, first out ist kein Fremdwort für dich
 - * du kannst Verantwortung übernehmen

Unser Angebot an Dich:

- * Vollzeitstelle
- * Aufstiegsmöglichkeit zum Sous Chef
- * 4-5 Tage Woche (Montag und Dienstag Ruhetag)
- * flexible Arbeitszeiten im Rahmen der Öffnungszeiten
- * lückenlose Arbeitszeitaufzeichnung durch eine elektronische Stempeluhr
 - * Ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen Team
 - * Kostenlose Verpflegung während der Dienstzeit
 - * Personalwohnung bei Bedarf verfügbar
 - * Faire Trinkgeldbeteiligung
 - * modernste Küchenaustattung
 - * 100% Zuschlag an gesetzlichen Feiertagen
- * je nach Qualifikation/ Arbeitsweise Überzahlung möglich

Wenn Du dich angesprochen fühlst, freuen wir uns auf deine schriftliche Bewerbung an andrea.hammerle@zenznstubn.com !
