



EIN BERUF, DER DIR SCHMECKT

Chef de Partie (w/m/d)

Nachhaltige Werte leben, besondere Momente gestalten

DEINE BENEFITS

- ✓ **Faire und übertarifliche Bezahlung inklusive Urlaubsgeld, Sonn- und Feiertagszuschläge, sowie betrieblicher Altersvorsorge**
- ✓ **Top Arbeitgeber mit hohem Ansehen in der Region**
- ✓ **Flexible und geregelte Arbeitszeiten – ohne Teildienst – mit verlässlichen Dienstplänen und elektronischer und minutengenaue Zeiterfassung**
- ✓ **Interne und externe Fort- und Weiterbildungsangebote**
- ✓ **Attraktiver Arbeitsplatz im motivierten Team, mit modernster Technik und hochwertigen Produkten**
- ✓ **Durchgängiges Betriebskonzept für nachhaltiges und verantwortungsvolles Handeln**
- ✓ **Persönliche Wertschätzung und kulturelle und kulinarische Vielfalt**

DEIN PROFIL & AUFGABENBEREICH

- ✓ **Du hast** mehrjährige Berufserfahrung in einem Restaurant/ Hotelrestaurant in vergleichbarer Position im gehobenen Segment und bist von Herzen Gastgeber
- ✓ **Du bist** eine kommunikative Person, die hervorragende Umgangsformen besitzt und den Charme hat, unsere Gäste durch Deine Kreativität für sich zu gewinnen
- ✓ **Du hast** einen Blick für liebevolle Details, bist zuverlässig, bringst eine hohe Einsatzbereitschaft mit und hast Freude an der kreativen Küche
- ✓ **Deine Aufgabe** besteht in der eigenverantwortlichen Planung und Führung Deines Bereichs, sowie der Unterstützung der Küchenleitung und Kontrolle des Küchenpasses.
- ✓ **Dein Job** umfasst die Organisation und Durchführung des täglichen Ablaufes mit hochwertigen Produkten in einem attraktiven Arbeitsumfeld
- ✓ **Deine Aufgabe** umfasst Dein kreatives Mitwirken bei der Weiterentwicklung des Küchenangebotes sowie die Vor- und Zubereitung unseres kulinarischen Angebotes und Einhaltung des Qualitätsstandards.
- ✓ **Dein Job** ist das Arbeiten im Team auf Höchstniveau und als Vorbild die Kontrolle und Motivation einer respektvollen und wertschätzenden Zusammenarbeit im Küchenteam
- ✓ **Dein Beruf** besteht in der Weitergabe und Überwachung von Ausbildungsinhalten und Qualitätsstandards, sowie der Einweisung neuer Mitarbeiter in die Pflege, Reinigung und Instandhaltung des Inventars

Mehr Infos unter www.schwan.nrw