



Du möchtest Dein Potenzial entfalten? In einem inspirierten, energievollen Team? An einem Ort, an dem Genuss auf hohem Niveau Spaß macht? Du hast Persönlichkeit und Leidenschaft?

Wir suchen Dich als **Chef de Partie (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit**

Wir bieten unseren Gästen besondere Kreationen aus frischen Zutaten - hochwertig, international inspiriert. In unserer modern ausgestatteten Küche sind Dein Können und Deine Kreativität gefragt.

DEINE MISSION: Kochen auf hohem Niveau.

- **Freude am selbständigen À-la-Carte-Kochen** aus frischen Zutaten für die Restaurant- und Cateringküche und am kreativen Anrichten von Speisen
- Du bist **Teampayer** und **verarbeitest begeistert hochwertige Produkte**
- Du arbeitest **qualitätsbewusst**, professionell und kostenorientiert, Sauberkeit sind Dir ebenso wichtig wie zufriedene Gäste.

DAS BIETEN WIR DIR: Vorteile im Job und darüber hinaus.

- **Dein Arbeitsplatz mit Mehrwert im Alltag:** Flexible Arbeitszeiten, Sonntag und Montag Ruhetag, keine Teildienste, attraktive Vergütung, Unterkunft auf Wunsch.
- **Bei uns lernst Du nie aus:** Du hast die Möglichkeit, Dich und Deine Ideen einzubringen und Verantwortung zu übernehmen. Wir unterstützen Dich, Dein Potenzial zu entfalten und fördern Deine Entwicklung.
- **Gemeinsam sind wir stark:** Zufriedene Gäste und eine heitere Atmosphäre in Küche und Restaurant sind Team-Effort. Wir legen großen Wert auf unser Miteinander. Wir essen täglich zusammen, haben Spaß bei gemeinsamen Unternehmungen. An neuen Herausforderungen wachsen wir.

DAS BRINGST DU MIT: Leidenschaft für kreative Frischeküche.

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Organisationstalent
- Qualitätsbewusster, dienstleistungsorientierter Arbeitsstil und Einsatzbereitschaft
- Neue Herausforderungen nimmst Du gerne an.

DEIN KONTAKT: Bernd Nödinger, Telefon 0172 7144505, E-Mail: bernd.noedinger@googlemail.com

