



DU SUCHST EINE NEUE AUFGABE

IN EINEM JUNGEN, ENERGIEVOLLEN TEAM? DU HAST
PERSÖNLICHKEIT UND LEIDENSCHAFT?

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir in Voll- oder Teilzeit einen

Chef de Partie (m/w)

Wir bieten unseren Gästen besondere Kreationen aus frischen Zutaten einer hochwertigen, kreativen und internationalen Küche, die à la minute zubereitet werden. In unserer modern ausgestatteten Küche ist Dein Können und Deine Kreativität gefragt, beim selbständigen À-la-carte-Kochen wie auch beim Kochen für Bankett und Catering. Du bist engagiert und ein/eine Koch/Köchin mit Teamgeist, hast Freude am Verarbeiten von hochwertigen Produkten, die frisch zubereitet werden, arbeitest professionell und kostenorientiert und Sauberkeit sind Dir ebenso wichtig wie glückliche Gäste.

Dein Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch / zur Köchin
- Berufserfahrung als Koch
- Kompetentes und souveränes Auftreten, auch in hektischen Situationen
- Organisationstalent, Teamfähigkeit und Flexibilität
- Dienstleistungsorientierter, qualitätsbewusster, selbständigen Arbeitsstil und Einsatzbereitschaft

Unser Angebot:

- Eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in teamorientierter Atmosphäre
- Leistungsgerechte Vergütung
- Wir fördern und unterstützen Deine fachliche und persönliche Entwicklung
- Bringe Deine Ideen ein

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann bewirb Dich jetzt!

Gastgeber mit Leib und Seele!

Die Begeisterung unserer Gäste ist die schönste Auszeichnung für unsere Arbeit. In unserem kleinen aber feinen Hotelbetrieb Neckartal, in unserem Restaurant Tafelhaus und als Caterer für besondere Anlässe an außergewöhnlichen Orten sind wir Gastgeber aus Leidenschaft. Mit kreativer, bodenständiger Gourmetküche, herzlicher Gastlichkeit und zugewandtem Service gestalten wir kulinarische Momente für unsere Gäste.



Hotel Neckartal Tafelhaus

Bahnhofstraße 19, 73257 Köngen,
Deutschland

Telefon: +49 (0)7024 97 22 0

Telefax: +49 (0)7024 97 22 22

bernd.noedinger@googlemail.com

www.hotel-neckartal.com