

Chef de Partie (w/m)

Und das sind unsere Voraussetzungen

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und konnten bereits einige Erfahrungen im à la carte Service sammeln (Badisch-Elsässische Küche) und suchen nun eine anspruchsvolle Herausforderung mit einem professionellem Umgang mit frischen, heimischen Produkten, in dem Sie Ihr Know-how kreativ einbringen können und Sie gerne Verantwortung für Ihren Bereich übernehmen?

Sie sollten mitbringen:

- verantwortungsvolles und eigenständiges Arbeiten auf allen Posten
- Bereitschaft zur Übernahme selbständiger Verantwortung
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und hygienisches Arbeiten
- Bereitschaft zur Weiterentwicklung
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- Eigeninitiative und Belastbarkeit

Wenn Sie sich zutrauen, unsere Gäste zu begeistern und gemeinsam mit unserem jungen Team an unserem Erfolg zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per e-mail oder Post mit Foto, Lebenslauf und Darstellung Ihrer Gastronomie-Erfahrungen.

Auf Wunsch stehen zeitgemäße Personalunterkünfte mit TV und WLAN 250m vom Hotel entfernt zur Verfügung.