



Chef de Partie (m/w/d) Preopening ab Januar 2019

Ihre Aufgaben:

- Sie bereiten unseren Gästen ein Wow- Erlebnis auf dem Teller und auf dem Gaumen
- Sie sind verantwortlich für die Vor- und Zubereitung der Speisen auf Ihrem Posten – im á la carte, Frühstücks-, Tages- und Abendgeschäft
- Sie unterstützen kreativ bei der Speisekartenerstellung
- Organisiertes, sorgfältiges und selbständiges Arbeiten im Team
- Unterstützung des Küchenteams bei allen anfallenden Tätigkeiten
- Einhaltung von HACCP- Richtlinien und der Brand Standards
- Einweisung neuer Mitarbeiter

Ihr fachliches Profil:

- Fundierte Berufserfahrungen in einer vergleichbaren Position
- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Kenntnisse der spanischen Küche von Vorteil aber kein Muss
- Sie sind nicht nur gut in dem was Sie tun – Sie geben ihr Wissen auch gern weiter
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Kreativität, Einsatzbereitschaft (auch am Wochenende und am Feiertag) und Leidenschaft für Ihren Beruf zählen zu Ihren Stärken
- verbindliches Auftreten, Charme und Flexibilität
- Sie haben Spaß im Umgang mit Menschen und Teamgeist

Wir bieten:

- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- ein aufgeschlossenes und freundliches Team
- zahlreiche Weiterbildungs-, Schulungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Möglichkeit zur Einbringung eigener Ideen
- Mitarbeiterrabatte in allen Precise Häusern und allen Marriott Hotels weltweit

Wir freuen uns über Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Zeugnisse/Referenzen mit Angabe Ihres Starttermins und Ihren Gehaltsvorstellungen.

Personalreferentin
Frau Kathrin Oelkers
kathrin.oelkers@precisehotels.com

Tel. +49 (0)30 46003 851