



## Stellenbeschreibung CHEF DE PARTIE

### Anforderungen:

- abgeschlossene adäquate Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/ Gastronomie
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Selbständiges Arbeiten, gutes Zeitmanagement und organisatorisches Geschick
- der Position entsprechende Deutsch-Kenntnisse zur Kommunikation
- Hohes Qualitätsdenken
- Motivation, Freude, Ausdauer und Leidenschaft für den Beruf
- Fähigkeit zur Eigenverantwortung, Kommunikation und Problemlösung
- Respektvoller Umgang mit Gästen, Vorgesetzten & Kollegen
- Sorgsamer Umgang mit Arbeitsmitteln und Geräten
- Respektvoller, und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Einhaltung der HACCP- und Sicherheitsvorschriften
- Teamplayer

### Aufgaben:

- Mise en place Tätigkeiten für den Service
- Anrichten & Produzieren der Gerichte
- Teilweise Organisation der Abläufe in der Küche
- Verantwortung am zugeteilten Posten
- Einhalten der Rezepturen
- Waren der Betriebsgeheimnisse
- Durchführen der Warenanforderung und Bestellung
- Verantwortung bei der Lagerhaltung
- Einhaltung der HACCP- und Sicherheitsvorschriften
- Einhalten und durchführen des durch die Geschäftsführung ausgearbeiteten Konzepts
- Qualitätssicherung