






## Stellenbeschreibung **Chef de Partie**




### Was suchen wir?

Wir suchen **kreative, positiv hyperaktive, gastro-liebende** Köche, die sich und ihre Fähigkeiten konstruktiv in das HÖERHOF-Gesamtbild einbringen und unsere Idee von Gastlichkeit aktiv mitgestalten.











Nach ihrer gastronomischen Ausbildung in der gehobenen Küche haben Sie genügend Berufserfahrung und umfassende Produktkenntnisse erworben, so dass Sie in unserer Küchenwerkstatt verantwortlich ihren eigenen Posten führen und leiten können. Für diese Stelle würden wir uns über folgendes Rüstzeug freuen:

-  Handwerkliches Geschick und Kreativität mit Liebe zum Detail
-  Eigeninitiative und Organisationstalent
-  Kalkulatorische Fähigkeiten
-  Team- und Kommunikationsfähigkeit
-  Gute Umgangsformen, angenehmes Erscheinungsbild und gute körperliche Verfassung

### Wir bieten :

-  Eigenverantwortliches Arbeiten auf aktuell **14 Punkte Niveau Gault Millau** , mit der Motivation und dem Streben nach MEHR
-  Weiterbildung mit Perspektive
-  ein junges ehrgeiziges Team, das mit Spass bei der Sache ist.

Ein erfolgsorientiertes Team, ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet, den nötigen Freiraum für Eigeninitiative, Spaß und Lachen bei der Arbeit und vertiefen Ihr Wissen während Ihrer Zeit bei uns im HÖERHOF mit folgenden Inhalten:

-  Erstellung des Mise-en-place und fachgerechter Aufbau des jeweiligen Postens unter Berücksichtigung des Tagesmenüs bzw. anstehender Veranstaltungen
-  Fachgerechtes Mitarbeiten unter Anleitung unseres Küchenchefs während der Servicezeiten
-  Berücksichtigung größtmöglicher Wirtschaftlichkeit und Sorgfaltspflicht bei der Verarbeitung von Rohstoffen sowie bestehender Rezepturen
-  Ständige Beachtung gleichbleibender Qualität zum vorgegebenen Standard
-  Mitverantwortlich für die sachgemäße Lagerung der Lebensmittel auf dem Posten
-  Mithilfe bei der Erstellung und Erledigung der für seinen Posten notwendigen Lageranforderungen unter Berücksichtigung des Tagesgeschäftes
-  Einhalten der Sicherheits- und Hygienerichtlinien gemäß HACCP
-  Fachgerechte Anleitung der in seinem Arbeitsbereich tätige Auszubildenden und Praktikanten
-  Wahrnehmung aller anderen im Geschäftsverlauf anfälligen Tätigkeiten
-  Bezahlung mit Sonn-, Feiertags-, und Nachtzuschlägen

*– Wir lachen nicht, weil wir glücklich sind – wir sind glücklich, weil wir lachen. -*

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen.

- Das HÖERHOF - Team!