

Was suchen wir? ó Chef de partie

Für unsere HÖERHOF Küche unter der **neuen Leitung von Sebastian Straub**,

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

Wichtig ist für uns:

1. Eigenverantwortliches sowie gewissenhaftes Arbeiten im Team
2. Führen und Leiten als Vorbildfunktion unserer Auszubildenden
3. Produktive, flexible und kollegiale Zusammenarbeit
4. Überzeugte Umsetzung der Unternehmensphilosophie
5. Einbringen von kreativen Ideen für unsere Speisekarte, sowie dessen Umsetzung

Ihre Aufgaben

1. Führen und Leiten eines eigenen Postens
2. Mitausbildung der Koch - Auszubildenden
3. Bereitstellung des erforderlichen Mis-en-place
4. Sichere Kenntnisse über die Speisenherkunft, sowie ihre Zubereitung
5. Einbringung von Kreativität (Speisenideen und Umsetzung)
6. Zubereiten von Speisen
7. Fachgerechte Nutzung, Pflege und Reinigung der verwendeten Geräte und Materialien
8. Achtung auf Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeits- bzw. Küchenbereich
9. Einhaltung der HACCP Vorgaben
10. Nutzung von Weiterbildungsmaßnahmen

Wir bieten

Eigenverantwortliches Arbeiten mit der Motivation und dem Streben nach MEHR!

Weiterbildung mit Perspektive und ein junges ehrgeiziges Team, das mit Spaß bei der Sache ist.

Kontakt

Lust auf produktives Arbeiten?! - dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Küchenchef: Sebastian Straub Adresse: Sebastian.straub@hoerhof.de

Restaurant-**Hotel HÖERHOF**

Obergasse 26

65510 Idstein

Herr Sebastian Straub

Küchenchef

06126 500 26

sebastian.straub@hoerhof.de

www.hoerhof.de