

*Zur Unterstützung unseres Küchen-Teams suchen wir
eine/n*

Chef de Partie (m/w)

Das kulinarische Herzstück der Villa Sorgenfrei ist das Restaurant im ehemaligen Fest- und Gartensaal. Hier präsentiert das Küchenteam mit Küchenchef Konrad Lange eine moderne französische Küche.

Ihr Aufgaben:

- Führen eines Postens
- Sicherstellung eines jederzeit reibungslosen, zügigen und rationellen Arbeitsablaufs im Küchenbereich
- Sorgfältige und professionelle Verarbeitung von Lebensmitteln und Zubereitung der Speisen
- Unterstützung bei der Aufnahme von Inventuren
- Zuarbeit zum Küchenchef für Bestellungen
- Sicherstellung und Kontrolle der HACCP-Richtlinien

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- mehrjährige Erfahrungen in Küchen der gehobenen Gastronomie
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Kreativität, Begeisterungsfähigkeit und Freude an der Arbeit sowie am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Qualitäts-, Kosten- und Verantwortungsbewusstsein



Das bieten wir Ihnen:

- ein anspruchsvolles Arbeitsumfeld und eine Gastronomie, die Maßstäbe setzt
- individuelle Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- hohe Eigenverantwortung
- ein attraktiver Arbeitsplatz in einem der schönsten Vororte von Dresden
- ein junges & engagiertes Team
- verschiedene Mitarbeiter-Benefits als Mitarbeiter in der STEFAN HERMANN Unternehmensgruppe
- ganzjährige, unbefristete Vollzeitstelle

Haben wir Ihr Interesse geweckt und Sie möchten Teil unseres Teams werden?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Villa Sorgenfrei Betriebs-GmbH
Bautzner Landstraße 16
01324 Dresden
E-Mail: ru@bean-and-beluga.de
Internet: www.hotel-villa-sorgenfrei.de
Ansprechpartner: Frau Raphaela Ulbrich
Position/Abteilung: Assistentin der Geschäftsleitung