

Zur Unterstützung unseres Küchen-Teams suchen wir eine/n

Chef de Partie (m/w/d)

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

Ihre 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 ein attraktiver Arbeitsplatz in einem der schönsten Vororte von Dresden
- individuelle Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- hohe Eigenverantwortung
- ein junges & engagiertes Team
- verschiedene Mitarbeiter-Benefits als Mitarbeiter in der STEFAN HERMANN Unternehmensgruppe
- ganzzährige, 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

Augustusweg 48

01445 Radebeul

E-Mail: jobs@hotel-villa-sorgenfrei

Internet: www.hotel-villa-sorgenfrei.de

Ansprechpartner: Frau Raphaela Ulbrich

Position/Abteilung: Assistentin der Geschäftsleitung / Personalabteilung