

*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 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 einen attraktiven 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.de](mailto:jobs@hotel-villa-sorgenfrei.de)

Internet: [www.hotel-villa-sorgenfrei.de](http://www.hotel-villa-sorgenfrei.de)

Ansprechpartner: Frau Raphaela Ulbrich

Position/Abteilung: Assistentin der Geschäftsleitung / Personalabteilung