



Chef de partie (w/m/d)



Mit natürlichem Design, anspruchsvoller Gastronomie, vielseitigem Wellnessangebot und zuvorkommendem Service setzt unser exklusives Wellnesshotel Mawell Resort neue Maßstäbe in der Hotellandschaft und der Region Hohenlohe.

Wir - ein motiviertes, dynamisches Team - suchen Kollegen, die unsere Leidenschaft zur Dienstleistung teilen und mit Charakter und Engagement bereichern! Gemeinsam neue Wege gehen und Großes schaffen, immer unter der Prämisse nah am Gast zu sein – das ist unser Ziel, was wir gemeinsam mit Ihnen erreichen möchten.

Wir bieten Ihnen:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche ohne Teildienst
- geregelte Arbeitszeiten durch Zeiterfassungssystem
- eine familiäre, unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit kurzen Berichtswegen
- Möglichkeit für kreatives Eigenengagement
- betrieblich unterstützte Weiterbildungsmöglichkeiten
- Vorzüge bei Hoteleigenen Leistungen

Das sollten Sie mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung ist von Vorteil
- Fachkompetenz
- Bereitschaft für die Frühschicht
- Kreativität und Liebe zum Kochen
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Organisationstalent und Flexibilität
- Begeisterungsfähigkeit und ausgeprägte soziale Kompetenz
- Gast- und Serviceorientierung
- Gepflegtes äußeres Erscheinungsbild

Zu Ihren Aufgabenbereichen gehören:

- Überwachung der Sauberkeit im Küchenbereich sowie Mitverantwortlichkeit für kostenbewusstes Arbeiten
- Unterstützung beim Erstellen von Tageskarten, Menü- und Buffetvorschlägen Mitverantwortlichkeit für Disziplin und Einhaltung der Hausordnung in der Küche
- Lieferungen überprüfen und Qualitätskontrollen durchführen
- Einhaltung der Hygienestandards
- Produktion des täglichen Bedarfs (Frühstücks- Vital-, Kuchenbuffets)
- Engagement hinsichtlich der eigenen beruflichen Fort- und Weiterbildung

Sie suchen eine neue Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@mawell-resort.de oder auf postalischem Weg.