

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit

Das Congresszentrum Marburg ist eine der modernsten Tagungslocations in Hessen. Im Herzen von Marburg, nur fünf Minuten vom Hauptbahnhof entfernt, werden viele unvergessliche Tage und Abende verbracht. Ganz egal ob Kongress oder Corporate Event – Wir lieben den Trubel und die Möglichkeit, mit unseren Gästen zu feiern. Selbstverständlich darf dabei die kulinarische Verpflegung nicht fehlen. Für unser Restaurant und Catering haben wir noch Schürzen zu vergeben. Du willst Teil unseres tollen Teams sein? Dann bewirb Dich!

SO LÄUFT DAS BEI UNS

- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jede:r die Chance hat, sich weiterzuentwickeln.
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache.
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Du bist herzlich eingeladen!

DAS IST ZU TUN

- Voller Einsatz: Du wirkst bei der Vorbereitung von Speisen mit und überwachst den Prozess.
- Auf Dich ist Verlass: Du vertrittst den Küchenchef während dessen Abwesenheit und übernimmst allgemeine organisatorische Aufgaben.
- Organisationstalent: Du arbeitest bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages-, Wochen- und Saisonkarten mit und unterstützt die Urlaubs- und Dienstplangestaltung.
- Du kennst Dich aus: Die Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften sind für Dich selbstverständlich.
- Du trägst die Verantwortung: Von der Annahme und Prüfung des Wareneingangs, über das Sicherstellen eines reibungslosen Tagesablaufs im Bankett und á la carte Geschäft, bis hin zur Mitverantwortung des Organisations- und Arbeitsablaufs im gesamten Küchenbereich bist Du im Einsatz.
- Handwerk: Bei Bedarf gehört auch aktives Kochen auf allen Posten zu Deinen Aufgaben.

DAS KANNST DU

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Köchin.
- Du besitzt im besten Fall mindestens 2 Jahre Berufserfahrung.
- Exzellente Produkt- und Materialkenntnisse sind Dein Steckbrief.
- Strukturiertes, selbständiges und pflichtbewusstes Arbeiten ist Dir mindestens genauso wichtig wie ein sauberes und gepflegtes Erscheinungsbild.
- Du bist gastfreundlich und überzeugst mit einem kompetenten Auftritt.
- Du arbeitest selbstständig sowie erfolgs- und qualitätsorientiert.
- Du bist zuverlässig, teamfähig sowie belastbar und Diskretion und Loyalität sind eng mit deiner Arbeitsweise verbunden.

KLINGT GUT?

Dann nichts wie ran an die Tasten! Schicke Deine Bewerbung inklusive Lebenslauf und Qualifikationen an bewerbung@vilavitamarburg.de. Du hast Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Ruf einfach unter 06421/6005-694 an. Wir freuen uns auf Dich!