

Chef de Partie (gn) im Luxusresort

(8693)

Job ist nicht gleich Job. Er soll zu dir passen, dich fordern und angemessen bezahlt sein. Das sehen wir auch so, deswegen bringt PAMEC dich mit den Unternehmen zusammen, die wirklich zu dir passen. Wenn du deinen Job liebst, machen wir unseren richtig – und das seit 1984.

Du bist Feuer und Flamme für die **organisatorische Führung der Küche eines Luxusresorts** und möchtest aber nach wie vor **aktiv im Küchen-Geschäft** arbeiten? Dann bist du unser Perfect Match als **Chef de Partie (gn)** mit Verantwortung für das Gourmetrestaurant, das á la carte Geschäft sowie verschiedene Bankette in der **Nähe von Bautzen**.

Die gehobene und á la carte Gastronomie liegt dir besonders am Herzen und du brennst für das besondere Feeling in einem familiengeführten Hotel? Dann solltest du auf jeden Fall jetzt deine Chance ergreifen und mit Motivation sowie frischen Ideen gemeinsam mit dem Team vor Ort die Gäste verköstigen. Trage jetzt zu einem Wandel bei und zeige, dass die Arbeit im Hotel und der Gastronomie sehr wohl Spaß macht. Wir freuen uns auf dich!

Du wohnst nicht in der Region - hast aber trotzdem Interesse? Kein Problem - Kontaktiere uns dennoch gerne. Du wirst bei der Wohnungssuche unterstützt oder bekommst eine Mitarbeiterunterkunft vom Hotel gestellt.

So sieht Dein Arbeitsalltag aus

- Du bist für die **Anleitung der anderen Mitarbeiter** sowie die **Arbeitsverteilung** in der Küche zuständig
- Darüberhinaus umfasst dein Aufgabengebiet die **Qualitätssicherung sowie die Warenannahme und -pflege**
- Du kümmerst dich um das **leibliche Wohl** der Hotelgäste im **Gourmetrestaurant** sowie im **á la carte Geschäft** und bei **Veranstaltungen/ Banketten**
- Du wirkst aktiv bei der **Kartenbesprechung** mit
- Die Durchführung der **monatlichen Inventuren** runden deinen abwechslungsreichen Posten ab und erfordern einen Blick über den Tellerrand hinaus

Was Dich für den Job auszeichnet

- Du besitzt eine **abgeschlossene Ausbildung als Koch (gn)**, idealerweise mit Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie
- Du hast **Spaß an der Tätigkeit** als Koch und liebst die **Zubereitung von frischen und regionalen Produkten**
- Du behältst einen **kühlen Kopf** in allen heißen Phasen
- Das Arbeiten am **Wochenenden** und an **Feiertagen** ist für dich völlig normal
- Der **Wille**, sich stets **weiterzuentwickeln** und **neue Rezepte auszuprobieren**, gehört für dich als Koch (gn) zu den Haupteigenschaften

Das sind Deine Vorteile

- **Unbefristete Festanstellung** mit Übernahmeoption im Partnerunternehmen
- Vergütung nach BAP-Tarifvertrag inkl. ggf. Erfahrungszulagen, **Urlaubs-/ Weihnachtsgeld**, betriebliche Altersvorsorge
- **Prämienzahlung** "Mitarbeiter werben Mitarbeiter" **bis zu 500 €**
- Urlaubsanträge/Zeitnachweise via App, Mitarbeiterrabatte für Onlineshops, kostenlose UVEX-Sicherheitsschuhe
- **Partnerangebot:** *Unterstützung Wohnungssuche, Mitarbeiterunterkunft, kostenfreie Mitarbeiterparkplätze, Vereinbarkeit von Beruf und Familie, Benutzung der Hotel-Freizeiteinrichtungen, finanzierte Weiterbildungen sowie interne Schulungsprogramme, Mitarbeiterrabatte und Vergünstigungen im Haus, betriebliche Altersvorsorge*

Bist Du neugierig geworden?

Angela Büge

Personalmanagement

[Tel.: 01734291057](tel:01734291057)

PAMEC PAPP GmbH

c/o Sirius Park

Gartenfelder Straße 29-37

13599 Berlin

E-Mail: bewerbung-berlin@papp-gruppe.de

Bitte gib folgendes Kürzel im E-Mail-Betreff an: AB

[Impressum](#)