

Anforderungsprofil

Abteilung-Departement: KÜCHE

Betrieb: Inselhotel Faakersee

Position: Chef de Partie

Ausbildung: JA

Alter: 21 – 35 Jahre (selbstverständlich auch gerne älter)

Erfahrung: 3-5 Jahre als Chef de Partie oder Demi Chef de partie in selben gelagerten Betrieben tätig
der den nächsten Schritt wagen möchte!

Küchenlinie: klassische Hotelküche auf hohem Niveau und kleine a la carte Karte

Anforderung: Teamplayer
a la carte Erfahrung
Erfahrung in der Hotel –und internationalen sowie regionalen gutbürgerlichen Küche
saubere und umsichtige betriebswirtschaftliche Arbeitsweise
sorgfältige Verarbeitung von qualitativ hochwertigen und regionalen Lebensmitteln
Belastbar in Stresssituationen
Banketterfahrung
Neuen Küchentrends aufgeschlossen
Aktive-Innovative Mitarbeit bei der Speisen u. Menükartengestaltung