

Chef de Partie (m/w/d)

Zur Vervollständigung unseres Küchenteams des Florian Zimmer Theaters suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** erfahrene, selbständige und geschäftsorientierte Persönlichkeiten.

Sie sind Chef de Partie aus Leidenschaft und möchten mit Ihrem Know-how unser Team vervollständigen?

Ihre Aufgaben

- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Mitarbeit bei der Zusammenstellung des Speiseangebotes, Menüs, Tages- und Saisonkarte
- Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef abstimmen
- Tägliche Kontrolle der Kühlhäuser und Lager
- Einhaltung von Standards, Sauberkeit und Hygienevorschriften
- Effiziente Verarbeitung und Verwertung der anvertrauten Waren
- Verantwortung für alle ausgegebenen Lebensmittel und Speisen und der Einhaltung der HACCP-Vorschriften
- Kontrolle der angelieferten Waren auf Qualität und Quantität
- Fachgerechte Lagerung der verderblichen Waren

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch (m/w/d)
- Sie verfügen über Berufserfahrung in à la carte und / oder Bankettküchen
- Sie konnten bereits erste Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern und Auszubildenden sammeln
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit Kreativität, Organisationsvermögen
- gute Fachkenntnisse und Eigeninitiative
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- selbstständige und saubere Arbeitsweise
- Bereitschaft etwas Neues zu erlernen & Serviceorientierung

Wir bieten

- leistungsgerechte Bezahlung
- vergünstigte Verpflegung
- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in magischem Umfeld
- Mitarbeit in einem motivierten und professionellen Team mit persönlichen Entfaltungsmöglichkeiten

Wir freuen uns auf Sie.

Kontakt / Ansprechpartner:

Herr Sascha Weithmann

Maître de Cuisine

Mail an: : Sascha.Weithmann@florianzimmer.com

Florian Zimmer Theater - Grethe-Weiser-Straße 2/1 - 89231 Neu-Ulm