



BUMB JUNIOR Finest Catering

CHEF DE PARTIE (M/W/D)
(VOLLZEIT)

Unsere Zutaten:

- Eine gut ausgestattete und klimatisierte Küche als Arbeitsplatz
- 5-Tage-Woche, ohne Teildienst, dafür mit Dienstplänen, die individuell angepasst werden können
- Ein angenehmes Arbeitsumfeld mit einem tollen Team in einem stetig wachsenden Unternehmen, das Ihnen interessante Entwicklungschancen ermöglicht
- Eine kreative Arbeitsumgebung mit vielen Möglichkeiten im Tätigkeitsbereich
- Eine leistungsgerechte Entlohnung mit transparenter Zeiterfassung via App
- Ein junges dynamisches Team mit erfahrenen Führungskräften

Ihre Zutaten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung (durchgehend in gleicher Position)
- Viel Flexibilität, Einsatzbereitschaft und ein Lächeln im Gesicht, auch wenn es mal stressiger wird
- Eine Begeisterungsfähigkeit, die Salz in unsere Suppe bringt und mit der Sie unsere Gäste und das Team gleichermaßen begeistern, Spaß an und bei Ihrer Arbeit
- Kommunikatives Talent und Engagement als Teamplayer
- Eine grundlegend dienstleistungsorientierte Mentalität
- Höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild

Jetzt fehlt nur noch eine Zutat: Ihre Bewerbung an:

Daniel Schmidt
bewerbung@adelheidvonhanau.de