

Chef de Partie (m/w/d)

Mindestens zwei Jahre Erfahrung in großer Küche vorausgesetzt.

Als Chef de Partie bist Du auf allen Posten einsetzbar. Die übrigen Posten schätzen Dich dafür, dass Du klare Anweisungen gibst und auch bei Hochbetrieb kontinuierliche Qualität lieferst. [Melde dich](#), wenn Du Dich angesprochen fühlst, wir suchen Dich!

Dein Profil

- Du hast mindestens 2 Jahre Berufserfahrung in einer großen Küche
- Du beherrschst alle Posten einer modernen Küche
- Du hast Erfahrung mit frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln
- Du beherrschst die moderne vegetarische und vegane Küche und kennst Dich aus mit der Geschmacksvielfalt der Küchen dieser Welt

Deine Aufgaben

- Eigenverantwortliches Führen deines Postens und Vorbereitung der täglichen Mise en Place
- Mitwirkung an der kontinuierlichen Optimierung der Arbeitsabläufe
- Mitarbeit an neuen Rezepturen
- Einhalten der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Wir bieten

- Unbefristete Vollzeitstelle, kein Teildienst und geregelte Freizeit
- Gehalt über Tarif
- Trinkgeld
- Zuschläge für Arbeit nach 20:00 und am Sonntag
- Viertagewoche falls gewünscht
- Mitarbeiter-Essen und kostenlose Getränke
- Mitarbeiter-Rabatt in Restaurant, Bars und Biergarten

Rückfragen beantwortet Karin unter personal@weltwirtschaft.berlin – wir freuen uns Dich kennenzulernen!