

## Chef de Partie (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg SE | Eventscheune Dagobertshausen

Die VILA VITA Marburg SE ist eine vielseitige Genießer-Welt in der Universitätsstadt Marburg mit 15 eigenständigen Hotel- und Gastronomiekonzepten. Zur VILA VITA Marburg SE gehören das Hotel Rosenpark mit Bar und einem Wellnessbereich, sechs Restaurants mit unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten und das angrenzende Congresszentrum. Eine Eismanufaktur mit Bistro, ein Feinkostgeschäft und das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen komplettieren die VILA VITA Gruppe. Insgesamt beschäftigt die VILA VITA Marburg SE mehr als 500 Mitarbeiter.

### DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

### DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Vor- und Zubereitung hochwertiger Speisen für Veranstaltungen unterschiedlicher Größen
- Eigenverantwortliche Führung eines Postens
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs während Events
- Kreative Mitgestaltung von Menü- und Buffetkonzepten
- Einhaltung und Kontrolle von Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Anleitung und Unterstützung von Commis und Auszubildenden

### DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie oder im Event-Catering
- Teamorientierte Arbeitsweise und Bereitschaft, von erfahrenen Köchen zu lernen
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, in einem schnellen Umfeld effektiv zu arbeiten
- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Wochenend- und Feiertagsdienste
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil

- Loyalität, Teamfähigkeit, Diskretion, Zuverlässigkeit

#### **HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?**

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **[bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com)**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!