

Chef de Partie (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | Hotel Rosenpark

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 von Speisen für das à-la-carte-Geschäft (Mittag und Abendservice)
- Mitverantwortlichkeit für die reibungslosen Abläufe in der Küche
- Pflegen und Reinigen der Küchengeräte
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften (HACCP)
- Überwachung von Lagerbeständen
- Kreative Mitgestaltung neuer Gerichte

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Entsprechende Fachkenntnisse und bestenfalls erste Berufserfahrungen in der gehobenen Küche
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Regelmäßige Kontrolle der Lebensmittel und Lieferungen
- Selbstständiges und kreatives Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

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