

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

**ab sofort | Vollzeit / Teilzeit | VILA VITA Marburg GmbH**

Das vielfach prämierte Sterne-Restaurant Marburger Esszimmer trägt als Teil der VILA VITA Marburg zu einer vielfältigen Genießerwelt bei. Mit verschiedenen Eventlocations und Restaurants bietet die VILA VITA Marburg vielseitige und einzigartige Arbeitsplätze in der Mitte von Hessen. Um den anspruchsvollen Herausforderungen einer hochwertigen Gastronomie und Hotellerie sowie kulinarischer Veranstaltungen der Spitzenklasse gerecht zu werden, suchen wir tatkräftige Unterstützung. Werden Sie Teil unseres Teams, unseres Erfolges und erleben Sie, was es bedeutet, innovativ, kreativ und eigenverantwortlich zu arbeiten.

### **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**

- Leitung eines eigenen Postens in der Küche und Verantwortung für die Zubereitung und Präsentation von Speisen
- Sicherstellung einer hohen Qualität und Konsistenz der Gerichte gemäß den Standards des Marburger Esszimmers
- Organisation und Koordination der Arbeitsabläufe auf dem zugewiesenen Posten, einschließlich Mise en Place und Arbeitsvorbereitung
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche sowie ordnungsgemäße Lagerung von Lebensmitteln und Arbeitsgeräten
- Unterstützung des Küchenchefs und des Souschefs bei der Entwicklung neuer Gerichte und Menüs
- Schulung und Anleitung von Küchenmitarbeitern in Absprache mit dem Küchenchef

### **DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation in der Gastronomie
- Mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise mit Erfahrung in einem à-la-carte Restaurant

- Fachkenntnisse in verschiedenen Kochtechniken und Küchenprozessen sowie Kreativität und Innovationsfähigkeit
- Teamorientierte Arbeitsweise und ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, auch unter Druck einen hohen Qualitätsstandard aufrechtzuerhalten
- Flexibilität hinsichtlich der Arbeitszeiten, einschließlich Abend- und Wochenenddienste
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

#### **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!