



# Stellen Sie sich vor...

## Chef de Partie – Koch-Köchin

m/w in Vollzeit

... **Ihre** Aufgaben und Herausforderungen sind

- ✓ unsere Gäste begeistern und zu Stammgästen machen
- ✓ Sie kochen wechselweise auf den Posten Saucier und Entremetier
- ✓ ebenso bereiten Sie gerne Menüs und Buffets für Bankette zu
- ✓ durch fundierte Kenntnisse bereichern Sie unsere Küche
- ✓ neue Kolleginnen und Kollegen einarbeiten
- ✓ Events und Veranstaltungen im Jahreskalender gestalten und miterleben
- ✓ stets gut vorbereitet und organisiert Ihren Arbeitsplatz gestalten

... denn **wir** haben Interesse an Ihrem Profil

- ✓ Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- ✓ und bereits Berufserfahrung
- ✓ haben Kenntnisse von den erforderlichen Hygienestandards
- ✓ sind 100 % teamfähig und zuverlässig
- ✓ haben ein freundliches Wesen
- ✓ auch in stressigeren Zeiten bewahren Sie Ruhe und behalten den Überblick
- ✓ haben Lust auf Neues und begeistern sich für Eventgastronomie

... damit wir Sie auch von **uns** überzeugen dürfen

- ✓ wir bieten Ihnen eine vertrauensvolle und nachhaltige Zusammenarbeit
- ✓ Aufstiegsmöglichkeiten
- ✓ Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ Ein junges Team, das unterstützt wird von den sogenannten „alten Hasen“
- ✓ Sie profitieren von vergünstigten Personalpreisen
- ✓ Lohnoptimierungsmöglichkeiten und steuerfreie Zuschläge
- ✓ einer 5 Tage Woche mit verbindlichen Schichtplänen

**SOLLTE // KÖNNTE // HÄTTE // WÜRDE ?**

**MACHEN!** [info@woinemer-hausbrauerei.de](mailto:info@woinemer-hausbrauerei.de)