

Koch / Chef de Partie m/w/d für gehobene Küche in Bremen (Deutschlandweit)

(174)

📍 Standort: Bremen 📄 Anstellungsart(en): Vollzeit 📄 Arbeitszeit: 35 - 40 Stunden pro Woche 📅
Beschäftigungsbeginn: ab sofort

TOP Vakanz

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

Gehobenes Hotelrestaurant in Bremen

Du liebst die gehobene Küche und möchtest in einem stilvollen Hotelrestaurant in Bremen arbeiten?

Für unseren Kunden aus der Hotellerie suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen Koch/Chef de Partie (m/w/d) zur direkten Vermittlung.

Deine Aufgaben:

- Selbständige Führung eines eigenen Postens in der Hotelküche (a la carte & kleine Bankett Veranstaltungen)
- Zubereitung und kreatives Anrichten hochwertiger saisonaler Speisen
- Einhaltung von Qualitäts- und Hygienestandards
- Zusammenarbeit mit einem professionellem Küchenteam
- Anleitung von Auszubildenden

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Deutschkenntnisse ab B1
- Teamgeist, Belastbarkeit und Organisationstalent
- Leidenschaft für exzellente Küche und ein gepflegtes Auftreten

Das erwartet dich:

- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- Übertarifliche Vergütung je nach Erfahrung
- Vollzeitstelle im 5 Tage Modell

viele Benefits für Mitarbeitende u.a.:

- Kostenfreie Zahnzusatzversicherung
- Dienstkleidung & Reinigung inklusive
- Jährlich neue Küchenarbeitsschuhe
- Kostenfreie Verpflegung im Mitarbeitenden-Restaurant
- Betriebliche Altersvorsorge mit 25 % Zuschuss
- Gesundheitstage & kostenfreie Yoga-Einheiten
- E-Learning & Trainings on the Job
- Mitarbeiterrabatte in Gastronomie und Hotellerie
- Corporate Benefits für Familie & Freunde

Abteilung(en): hospitality

Art(en) des Personalbedarfs: Neubesetzung

Tarifvertrag: NGG/DEHOGA

[Impressum](#)