



Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Das dynamische Team des grünen Waldes in Hamberg verwöhnt und begeistert seine Gäste in zwei Bereichen. Ob Braüstüble mit Biergarten oder Sternerestaurant „Alte Baiz“ – bei uns ist für jeden etwas dabei.

Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte und begeistere unsere Gäste als

Chef de Partie (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns:

- Du bereitest Speisen für unsere À-la-carte-Restaurants und für Veranstaltungen zu, dabei arbeitest Du selbstständig in dem Dir zugeteilten Bereich in der Küche
- Du verwaltest und kontrollierst die Waren (Bestellung, Anlieferung, Qualität)
- Du sorgst für optimale Hygiene und Sauberkeit nach den Normen des HACCP-Konzepts

Wir erwarten von dir:

- abgeschlossene Kochlehre, gegebenenfalls Erfahrung in einer ähnlichen Position und die nötigen Fachkenntnisse
- aktive Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und Souschef
- Sicherstellung des erforderlichen Mise en Place vor Geschäftsbeginn
- Bereitschaft zur Postenrotation und Freude an täglich neuen Herausforderungen
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Einsatzbereitschaft sowie eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise
- wirtschaftliches Handeln und Gewährleistung des höchstmöglichen Standards
- große Freude an Teamarbeit, gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- wertschätzenden und respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten

Wir bieten dir:

- einen spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team
- übertarifliche Vergütung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- modernste Arbeitsmaterialien und Technik
- Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen/Schulungen
- attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, digitale Zeiterfassung
- Verpflegung während der Arbeitszeit, Bereitstellung von Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum

Noch Fragen? Gastgeber Claudio Urru beantwortet sie gern. Tel: 07234 8069-510.

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe deines möglichen Eintrittstermins und deiner Gehaltsvorstellung per E-Mail an: bewerbung@gruenerwald.de, zu Händen von Claudio Urru.

WIR FREUEN UNS
AUF DICH!