

Zur Verstärkung unseres Teams in Worms suchen wir ab sofort eine(n)

Demi Chef de cuisine in Voll- oder Teilzeit

Wir suchen Verstärkung für unser Restaurant „Chapeau“ in Worms. Wir wollen unseren Gästen von der Vorspeise bis zum Dessert eine wahre Gaumenfreude bieten. Speisen, Getränke und Weine, sowie Service auf höchstem Niveau sind für uns selbstverständlich. Vor allem hochwertige Dry-Age-Steak-, Fleisch- und Fischgerichte prägen das Angebot unseres à la Carte-Restaurants. Eine große, hervorragend ausgestattete und moderne Küche steht zur Zubereitung und zum Anrichten der Speisen zur Verfügung. Ein tolles Ambiente und eine erlesene Auswahl aus hochwertigen international bekannten Weinen runden unser Angebot ab.

IHRE AUFGABEN

- Zubereitung und Anrichten von warmen & kalten Speisen
- Unterstützung und Vertretung der Küchenleitung
- Sicherstellung einer sehr hohen gleichbleibenden Qualität
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien sowie anderer Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w)
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie bzw. Hotellerie ist von Vorteil
- Fachkompetenz in Zubereitung und Anrichten von Speisen
- Freundlichkeit, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Kreativität und Flexibilität

WIR BIETEN IHNEN

- Leistungsgerechte Bezahlung inkl. Nacht-, Sonn- u. Feiertagszuschläge
- Anspruchsvolle Aufgaben mit viel Eigenverantwortung
- Arbeit in einem motivierten Team
- Geregelte Arbeitszeiten
- Verschiedenste Vergünstigungen im Haus für Sie und Ihre Familie

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (bevorzugt per E-Mail) mit Gehaltsvorstellung und möglichem Eintrittstermin.