



Für unseren charmanten Gutshof, der die bayrische Tradition mit einer mutigen, frischen Küche verbindet, suchen wir ab sofort einen disziplinierten Koch aus Leidenschaft, in der Position als

CHEF DE PARTIE SAUCIER m/w

Ihre Aufgaben:

- Organisation und Optimierung der Arbeitsabläufe des Postens
- Einhaltung von Sauberkeit und Hygiene nach Grundsätzen von HACCP
- Warenverantwortung für den eigenen Posten
- Durchführen und Kontrolle des Mise en Place für à la carte und Bankett
- Vorbereitung des Postens für einen reibungslosen Ablauf

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit erster Führungserfahrung
- Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- Freude an der Arbeit im Team
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Hands-On-Mentalität
- Liebe zu regionalen Produkten
- Leidenschaft, etwas einzigartiges zu schaffen um unsere Gäste zu begeistern
- Mut und Kreativität für Neues

Wir bieten Ihnen:

- Platz für Kreativität und Eigeninitiative
- Einen angenehmen Arbeitsplatz in einem jungen, sympathischen Team
- Übertarifliche, individuelle Bezahlung
- Eigenständiges Arbeiten
- 5-Tage-Woche
- Kein Teildienst

Wir suchen eine flexible Kraft, die uns mit professionellem Einsatz und Freude an der Arbeit unterstützt.

Tel. 089 640 732
menterschwaige@schottenhamel.de

Menterschwaigstraße 4
81545 München