



Chef de Partie (m/w/d)

Wir suchen **ab sofort** zur Verstärkung unseres Küchen-Teams:

Chef de Partie (m,w,d)

Du möchtest einen nachhaltigen Job in einer Restaurant-Küche?

Dir ist nicht egal wie und wo die Produkte her kommen mit denen du arbeitest?

Du liebst den Beruf und seine Vielfältigkeit, sowie das Gefühl etwas mit deinen Händen zu erschaffen und direktes Feedback von deinen Gästen zu bekommen? Dann musst du nicht weiter suchen! Bewirb dich bei uns!

Das bringst du mit:

- Du hast eine **abgeschlossene Berufsausbildung** als Koch/Köchin
- Du bringst schon **Berufserfahrung** mit
- Du hast Freude an der **gehobenen Gastronomie**
- Du arbeitest gerne im **Team**

Das sind deine Aufgaben:

- Du übernimmst die **Vor - und Zubereitung von Speisen**
- Du entwickelst **kreative Vorschläge für unsere Menükarten** und Veranstaltungsplanung
- Du verantwortest die **Warenbestellung** sowie Produkt- und **Warenkontrolle**
- Du unterstützt das gesamte Team bei der **Anleitung von Auszubildenden** und führst Trainings durch
- Du achtest auf die **Einhaltung und Überprüfung der HACCP Richtlinien**

Wir bieten

- Vergütung nach dem aktuell geltenden **Tarifvertrag**
- Urlaubsgeld und Weihnachtsgeld
- Betriebsferien über Weihnachten und Silvester
- digitaler Dienstplan und **digitale Zeiterfassung**
- Interne Seminare
- Externe Seminare
- **Mitarbeiter-Rabatte** über Worldhotels (BWH Hotelgroup) & FairJobHotels
- Gesundheitscoaching
- Nebenberufliche **Weiterbildung**
- kostenfreie Parkmöglichkeiten
- Messebesuche
- Maßnahmen zur Teamorientierung/ Verbesserung Zusammenarbeit

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

Atrium Hotel Mainz

Flugplatzstraße 44

55126Mainz

06131 4910

06131 491128 (Fax)

meinjob@atrium-mainz.de

www.atrium-mainz.de

