

Chef de partie (m/w/d)

Nur 10 Minuten vom Hermannsdenkmal und in direkter Nähe zu den Externsteinen, liegt das 4 Sterne Waldhotel Bärenstein in Horn-Bad Meinberg. 73 geschmackvoll eingerichtete Zimmer und Appartements, 133 Betten, Restaurant, Terrasse, Cafe, Wintergarten, Bar- und Kaminlounge mit insgesamt 250 Plätzen. Wellnessbereich mit Hallenbad und Saunalandschaft, Tagungen, Familienfeiern, zertifizierter Qualitätsbetrieb Hermannshöhen. Bewertung bei Holidaycheck 5,4 von 6.

Chef de partie für neues gastronomisches Konzept gesucht

Frische Produkte von tollen Lieferanten aus der Region, zu innovativen Gerichten mit Einflüssen aus anderen Kulturen zusammengestellt und dem Gast ansprechend präsentiert – diesen gastronomischen Traum setzen wir um. Mit einem neuen gastronomischen Konzept. Und mit einer großen Investition in einer Spitzen-Systemküche.

Dafür brauchen wir Sie als Chef de partie. Sie haben Lust auf ein tolles Haus mit Restaurant, Café, Tagungscatering und Hotellerie? Schön. Wir freuen uns auf Sie.

Im Waldhotel Bärenstein erhalten Sie eine einzigartige Chance mit großer kreativer Freiheit – und vor allem mit der Sicherheit, die gastronomischen Ideen auch umsetzen zu können. Dafür sorgt die Systemküche, die Ihnen viele zeitraubende Routinetätigkeiten abnimmt, immer für ein perfektes Ergebnis sorgt und Sie sich auf die wesentlichen Dinge konzentrieren lässt.

Ihre Aufgaben

Sie entwickeln neue Karten und Teller mit, bevorzugt mit frischen Produkten, inspiriert durch lokale Produzenten und Lieferanten und mit einem großen Spezialitätenlieferanten, der praktisch alle weiteren Produkte beisteuern kann. Tagsüber werden die Gerichte produziert, im Service erfolgt dann das Finishing der Teller.

Durch die Systemgastronomie reduzieren wir den Warenüberschuss um die Hälfte, ebenso die Zubereitungszeit vom Bon bis zum Schicken. Und nicht zuletzt reduzieren wir ganz erheblich den Stress. Wir ermöglichen Ihnen, tolle Gerichte mit frischen Komponenten zu produzieren.

Ihr Profil

Sie haben eine Ausbildung als Koch oder Systemgastronom und bereits erste Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt. Sie haben Lust darauf, die Möglichkeiten der High-Tech-Küche zu nutzen.

Wir bieten

Was Sie bei uns erwartet:

- Wertschätzende Zusammenarbeit
- Trinkgeldbeteiligung
- Eine Stelle in Vollzeit (40 Stunden Woche) nach Absprache auch Teilzeit

Waldhotel Bärenstein

Anstellung

Vollzeit, Teilzeit

Beginn

Nach Vereinbarung

Dauer

Unbefristet

Arbeitsort

Am Bärenstein 44, 32805, Horn-Bad Meinberg, NRW, Deutschland

Veröffentlicht

8. September 2023

Bewerbungsfrist

27.10.2023

möglich

- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag
- Ein digitales Arbeitszeitkonto
- Urlaubsgeld- und Weihnachtsgeld ab dem zweiten Jahr der Betriebszugehörigkeit
- 28 bzw. 30 Urlaubstage pro Jahr, je nach Alter (im Eintritts- und Austrittsjahr anteilig)
- Beiträge zu vermögenswirksamen Leistungen
- Niedrige Lebenshaltungskosten in der Region
- Förderung durch Weiterbildungsmöglichkeiten
- Familiäre Arbeitsatmosphäre
- Langfristige Zusammenarbeit mit Entwicklungsmöglichkeiten

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail, inklusive Gehaltvorstellung und dem frühestmöglichen Starttermin.

Waldhotel Bärenstein

Am Bärenstein 44
32805Horn-Bad Meinberg

0 52 34/ 20 90

cl@hotel-baerenstein.de

www.hotel-baerenstein.de