



**Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:**

**Chef de Partie (m/w/d)**

**für unser Gourmetrestaurant** (1 Michelin Stern & 17 Punkte Gault Millau)

**DAS BRINGEN SIE MIT**

- abgeschlossene Berufsausbildung, gerne auch bereits erste Berufserfahrungen in ähnlicher Position
- Leidenschaft und Motivation für Ihren Beruf
- Eigenständigkeit, Teamgeist, Kreativität und Flexibilität

**Das COLOMBI HOTEL**

zählt als eines der wenigen inhabergeführten 5 Sterne S-Hotels  
(A Member of the Leading Hotels of the World)  
und seinem Gourmetrestaurant, seit über 30 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, zu den ersten Adressen in Deutschland.

**DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN**

- 5-Tage-Woche
- Teildienste sowie Durchdienste
- familiäre Atmosphäre
- zukunftsicheres, vielseitiges und abwechslungsreiches Arbeiten
- gute Entfaltungsmöglichkeiten
- Weiterbildungschancen
- Möglichkeit zur Teilnahme an Wettbewerben

Hinter jedem kulinarischen Genuss steht nicht nur eine exquisite Küche und vollendete Tafelkultur, sondern auch Menschen, die sich liebevoll um das Wohl jedes einzelnen Gastes kümmern.



**Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie Teil unseres Teams werden möchten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:**

**COLOMBI HOTEL**

Frau Lisa-Maria Nippert • Rotteckring 16 • 79098 Freiburg • 0761 - 2106 0 • [jobs@colombi.de](mailto:jobs@colombi.de)

