



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:
Chef de Partie (m/w/d)
für unser Gourmetrestaurant

DAS BRINGEN SIE MIT

- abgeschlossene Berufsausbildung (Koch)
- gute Deutschkenntnisse
- Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Kreativität, Leidenschaft und Motivation für Ihren Beruf
- Eigenständigkeit, Teamgeist
- Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, kostenorientiertes Denken, hohe Belastbarkeit

IHRE AUFGABEN

- Zubereitung und Präsentation der Speisen von höchster Qualität
- am Posten aktive Unterstützung des Teams sowie Anleitung und Kontrolle der Mitarbeiter*innen
- Warenkontrolle, -bestellung, -lagerung
- Überwachung der HACCP-Standards
- Prozessoptimierung in der Abteilung

DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN

- 4-Tage-Woche
- Arbeitszeitmodelle nach Absprache
- junges, dynamisches Team mit flachen Hierarchien
- zentrale Lage mit guter Verkehrsanbindung

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.



Das **COLOMBI HOTEL** zählt als eines der wenigen inhabergeführten 5-Sterne-Superior-Hotels und seinem Gourmetrestaurant zu den ersten Adressen in Deutschland.

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 | +49 - 761 - 2106 0 | jobs@colombi.de

