



DEMI CHEF DE PARTIE/COMMIS DE CUISINE **(W/M/D)**

Ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir möchten unsere Gäste begeistern. Dazu brauchen wir Teammitglieder mit Kompetenz, Leidenschaft und Herz.

Dein Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung • Teamgeist
- Kreativität • Belastbarkeit • Motivation • Bereitschaft, dein Wissen an Auszubildende weiterzugeben • zuverlässige, präzise Arbeitsweise

Deine Aufgaben:

- Herstellung des täglichen Mise en Place
 - Kontrolle des Wareneingangs
 - Einhaltung der HACCP-Standards

Was wir bieten:

- leistungsgerechte Bezahlung • Teambuilding
- unbefristeter Vertrag • Sonntag und Montag frei • eine familiäre Arbeitsatmosphäre in inspirierendem Umfeld

Bewerbungen bitte per Mail an: sc@schattbuch.de
Ansprechpartner: Sebastian Cihlars