

FEINKOST BÖHM

STUTTGART – KRONPRINZBAU



Botschafter für kulinarischen Genuss - dafür steht unser traditionsreiches Haus mit über 15.000 Spitzenprodukten geprüfter Herkunft und bestem Geschmack. Auf über 1.400 m² Verkaufsfläche bieten wir unserer Kundschaft Lebensmittel bester Güte. Über 500 Produkte unserer hauseigenen Marke "Feinkost Böhme" - vom prickelnden Feinkost Böhme-Champagner bis hin zum Soßenfond aus Eigenproduktion - runden dabei unser Produktsortiment gekonnt ab.

Die Liebe zum Produkt, der hohe Anspruch an die Qualität sowie ein herausragender Service der Feinkost Böhme Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen uns zu Stuttgarts Feinkost Adresse Nummer 1. In unserem Feinkost Böhme Restaurant bieten wir unseren Gästen außergewöhnliche Kreationen aus frischesten Zutaten, die à la minute für diese zubereitet werden.

Wir suchen ab sofort in Vollzeit einen

CHEF DE PARTIE (m/w/d)

für unser Feinkost Böhme Tagesrestaurant

Diese Aufgaben warten auf Sie:

- Organisation der Arbeitsabläufe des Postens unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen und Verordnungen sowie der Gewährleistung des Hygienestandards (HACCP)
- Bestellung der benötigten Waren in Abstimmung mit der Küchenleitung
- Gewährleistung sowie Durchführung der qualitativen, quantitativen und terminlichen Produktion des Funktionsbereiches unter Einhaltung und Überwachung der vorgegebenen Rezepturen
- Einweisung neuer Mitarbeiter
- Unterweisung und Überwachung der am Posten tätigen Mitarbeiter
- Gewährleistung der hausspezifischen und gesetzlichen Hygienevorschriften (HACCP)
- Kontrolle der Sauberkeit des Arbeitsbereiches und der Arbeitsgeräte unter Gewährleistung des Hygienestandards
- Organisation eines reibungslosen Produktionsablaufs

Das zeichnet Sie aus:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- Freundliches, offenes und professionelles Auftreten
- Freude an der Zubereitung und am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Hohe Zuverlässigkeit, sorgfältige Arbeitsweise und absolute Dienstleistungsorientierung
- Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Bestimmungen (LMHV, HACCP)

Wir bieten Ihnen:

- attraktive Arbeitszeiten (Wochentags bis ca. 21 Uhr)
- Sonn- und Feiertags frei
- Ausgleich der Überstunden in Freizeit
- Bei Kurzarbeit Möglichkeit des Einsatzes in unserem Stammhaus sowie Ausgleich des Lohnausfalls
- angenehmes Betriebsklima und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeiterabbatt
- zentraler Arbeitsplatz mitten im Herzen von Stuttgart in einem Traditionsunternehmen
- Leistungsgerechte Vergütung

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen via Email oder auf dem Postweg:

Feinkost Böhm GmbH
Alina Colditz
Kronprinzstraße 6
70173 Stuttgart
personal@feinkost-boehm.de
www.feinkost-boehm.de