



Chef de Partie (m/w)

für unser **leonardi** Betriebsrestaurant

Standort Augsburg | Vollzeit 40 Stunden | Montag bis Freitag



*Rezeptvorschlag für Ihre gastronomische Karriere
in einem modernen, innovativen kulinarischen Ambiente*

Zutaten

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin und ggf. Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.
- Sie verfügen über ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein im Umgang mit frischen Lebensmitteln.
- Handwerkliches Können, sowie zeitgemäße Produkt- und Produktionskenntnisse.
- Sie sind teamfähig, selbstbewusst, haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Umgang mit Gästen.
- Sie haben Erfahrung im Umgang mit professionellem Küchenequipment.

Zubereitung

- Mitwirkung bei der täglichen Produktion für alle Bereiche.
- Frontline Cooking und Anrichten vor dem Gast.
- Unterstützung bei der überzeugenden Darbietung im Free Flow Bereich.
- Mitwirkung und Einbringung eigener Ideen bei der Rezeptierung.
- Umsetzung der Vorgaben zum Qualitätsmanagement und der HACCP-Richtlinien.
- Unterstützung bei Konferenz-/ Gästebewirtungen und Veranstaltungen jeglicher Art.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe. Eine intensive Einarbeitung ist ebenso selbstverständlich wie ein attraktives erfolgsbetontes Einkommen. Uns liegt die Entwicklung unserer Mitarbeiter/Innen am Herzen. Freuen Sie sich deshalb auf die Förderung Ihrer internen Karriere bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung & Verfügbarkeit (vorzugsweise per Email).

leonardi GmbH & Co. KG | Kastenbauerstraße 2 | 81677 München
Lisa Langhammer | personal@leonardi-kg.de
www.leonardi-kg.de