

# Chef de Partie/ Küchenchef (m/w/d)

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomie- und Veranstaltungsszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in Szeneclubs, Sportsbars, Restaurants, Biergärten, Cateringunternehmen sowie einer internen Produktion und Logistik sorgen wir für Wohlfühlerlebnisse im Herzen der Stadt und auf mitreißenden spannenden Events.

Ambitioniertes Wachstum und familiäre Werte legen den Grundstein für unseren Erfolg, und als Familienunternehmen wissen wir, dass wir nur mit einem starken Team, tiefer Leidenschaft und täglichem Spaß an der Sache unsere Ziele erreichen können.

Zur Verstärkung unserer dynamischen Küchenteams suchen wir, ab sofort, eine/n: **Chef de Partie / Küchenchef (m/w/d)**

Deine Aufgaben:

- Planung, Organisation und Koordination des gesamten Küchenbereiches
- Sicherstellen einer wirtschaftlichen Arbeitsweise
- Vor-, Zu- und Endbereitung von Speisen
- Entwicklung von Menü- und Speisekarten,
- Umsetzung und Einhaltung der bestehenden Qualitätsstandards sowie Durchführung und Überwachung der geltenden Hygienevorschriften nach HACCP
- Umsetzung und Kontrolle der ISO Standards für den Küchenbereich
- Koordination und Führung, sowie kontinuierliche Aus- und Weiterbildung des Mitarbeiterteams
- Rasche, effiziente Lösung eventueller Probleme
- Sorge für die Ausbildung des Personals und Entwicklung des Küchenteams
- Überwachung der rezeptgemäßen Zubereitung und Präsentation der Gerichte

Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- praktische Erfahrung im à la carte-Geschäft mit Führungsverantwortung
- Freude an deiner Arbeit
- gutes Produkt- und Fachwissen
- gepflegtes, souveränes und freundliches Auftreten
- Respektvoller und vorbildlicher Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Selbstverantwortliches Arbeiten und Eigeninitiative
- Gewissenhafte, strukturierte, sowie qualitätsbewusste Arbeitsweise

Benefits:

- Sicheres Unternehmen
- Digitale Zeiterfassung, die jederzeit einsehbar ist
- Pünktliche Bezahlung
- Prämienzahlungen
- Nacht-, Sonntags- und Feiertagszuschläge
- Kostenlose Getränke & Vergünstigtes Verpflegung
- Trinkgelder werden auch in der Küche verteilt
- Übernahme eines Ausbilderscheins (falls nicht vorhanden)
- hohes Maß an Weiterbildungsmöglichkeiten
- diverse Mitarbeiterrabatte
- vergünstigte Fahrkarte für GVH

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann senden uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung und frühesten möglichen Eintrittsdatum per E-Mail an: [maggy.schostok@gastro-trends.com](mailto:maggy.schostok@gastro-trends.com)