

Chef de Partie Produktion/ Chef Tournant (m/w/d)

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomie- und Veranstaltungsszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in 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 unseres dynamischen Küchenteams in Hannover-Bornum suchen wir eine/n:
Chef de Partie Produktion/ Chef Tournant (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Unterstützung des Küchenchefs / Souschefs bei der Erstellung von Produktionsplänen
- Unterstützung des Küchenchefs / Souschefs bei der Tagesorganisation
- Aktives Mitwirken bei der Entwicklung von neuen Gerichten
- Einhaltung und Kontrolle der vorgegebenen Produktionsrezepturen
- Aktive Lagerkontrolle in den Punkten Fifo, MHD sowie HACCP
- Vertretung des Souschefs bei Abwesenheit

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Erste praktische Erfahrung in einem Gastronomiebetrieb
- gutes Produkt- und Fachwissen
- Detaillierte Kenntnis über deutsche und Europäische Küche
- gepflegtes, souveränes und freundliches Auftreten
- Respektvoller und vorbildlicher Umgang mit Kunden und Teammitgliedern
- Selbstverantwortliches Arbeiten und Eigeninitiative
- Gewissenhafte, strukturierte, sowie qualitätsbewusste Arbeitsweise
- Affinität für das moderne Anrichten von Speisen
- Bereitschaft zur Feiertags- und Wochenendarbeit

Wir bieten Dir:

- Leistungsgerechte Vergütung
- Nacht-, Sonntags- und Feiertagszuschläge
- Kostenlose Getränke
- Vergünstigtes oder kostenlose Verpflegung (je nach Standort)
- volle Entfaltung deiner Passion
- vielfältiger Arbeitsplatz mit großen Perspektiven
- kreatives Einbringen in die Kartengestaltung
- hohes Maß an Weiterbildungsmöglichkeiten
- Familiäres Betriebsklima

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann sende uns doch deine aussagekräftigen
Bewerbungsunterlagen mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung
und frühestmöglichem Eintrittsdatum per E-Mail zu.

bewerbung@gastro-trends.com