
Alt Lohbrügger Hof
— HAMBURG —

Das Hotel Alt Lohbrügger Hof ist ein privat geführtes 4 Sterne Hotel in Hamburg-Bergedorf gelegen. Das Haus verfügt über 108 Zimmer, ein Restaurant mit 90 Sitzplätzen und gehobener Küche. Eine Lounge, die Sky Sport Lounge sowie die Bierbar und Sommerterrasse runden das gastronomische Angebot ab. Sechs Tagungs- und Veranstaltungsräume mit 35qm bis 300 qm stehen zur Verfügung.



Für unser Küchenteam (mit Auszubildenden) suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen kreativen, verantwortungsbewussten und engagierten Chef de Partie (m/w/d). Unsere Küche bietet unseren Gästen saisonale Speisen sowie regionale Spezialitäten und zeichnet sich durch ihren frischen gehobenen Anspruch unter weitestgehendem Verzicht von Convenience Produkten aus:

Chef de Partie (m/w/d)

Aufgabenbereiche:

- Verantwortlich für einen der Teilbereiche unserer drei Postenküche
- Alleiniges Kochen und Organisieren, Erledigung notwendiger Vorbereitungsmaßnahmen (Mise en Place)
- Herstellung und Zubereitung der Speisen für das "À la Carte" sowie Banekttgeschäft
- Kontrolle und Organisation bei der Essensausgabe
- Pflege und Überwachung der anvertrauten Lebensmittel
- Aufbau und Pflege von Banekttbuffets
- Warenannahme und Kontrolle
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Kontrolle aller Tätigkeiten innerhalb des verantwortlichen Postens zur Sicherstellung eines reibungslosen operativen Ablaufs unter Berücksichtigung der hohen Qualitätsstandards
- Einarbeitung, Anleitung sowie Unterweisung der unterstellten Mitarbeiter und Auszubildenden
- Einsatz im Schichtdienst (Mittel- und Spätdienst, d.h. zwischen 11:00 und 22:00 Uhr)

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (m/w/d)
- Freude am Kochen und gutes Fachwissen
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position vorteilhaft
- Organisierte, selbständige sowie gastorientierte Arbeitsweise
- Sie sind ein Teamplayer und haben Freude am Erfolg der gemeinsamen Leistung

Was bieten wir:

- Sie arbeiten in einem der führenden Häuser der Umgebung, welches in der Branche langjährig einen ausgezeichneten Ruf genießt
- Sie erhalten die Möglichkeit sich in einem sehr vielfältigen Aufgabenbereich mit eigener Verantwortung stetig weiterzuentwickeln
- Sie erhalten kostenfreie Verpflegung (Speisen und Getränke) während der Arbeitszeit
- Mitarbeiterschulungen an der Deutschen Hotel Akademie (DHA)
- Kostenfreie Pkw-Stellplätze für Mitarbeiter stehen zu Verfügung. Außerdem ist der Betrieb sehr gut über den öffentlichen Nahverkehr zu erreichen
- Kostengünstige Expedientenraten für Buchungen in über 500 Partnerhotels

Einsatzort: Hamburg, Bergedorf-Lohbrügge

Eintrittsdatum: ab sofort

Hotel Alt Lohbrügger Hof
Leuschnerstraße 76, 21031 Hamburg, Deutschland
Telefon: 040 739 600 0

E-Mail: bewerbung@altlohbrueggerhof.de
Internet: www.altlohbrueggerhof.de

Ansprechpartner: Küchenchef Ricky Marquardt