

ZUR LINDE

SCHWÄBISCHE KÜCHE IN
EINZIGARTIGEM AMBIENTE.

CHEF DE PARTIE M/W

Das außergewöhnliche Gasthaus zur Linde in Stuttgart-Möhringen in einem denkmalgeschützten Haus, einer ehemaligen Poststation, ist aufgrund seiner hervorragenden Küche und dem einzigartigen Ambiente längst über die Grenzen der Landeshauptstadt Stuttgart hinaus bekannt. Unsere Küche ist geprägt durch regionale Produkte, deren Herkunft und Qualität nachvollziehbar sind - Schwäbische Klassiker bilden die Grundlage, ergänzt durch wechselnde kulinarische Gaumenfreuden, die an den regionalen und nationalen Grenzen nicht Halt machen.

WELCHE AUFGABEN

Sie arbeiten als Chef de Partie im Gasthaus zur Linde in Möhringen

- Vorbereitende Aufgaben für à la carte & Banketts
- Beherrschung der klassischen Küche
- Reinigung & Pflege des Arbeitsbereiches
- Selbstständiges Arbeiten in der à la carte Küche
- Kontrolle der Qualität der zu verarbeitenden Produkte
- Sicherstellung eines reibungslosen Küchen- und Serviceablaufes

WAS WIR ERWARTEN

Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
Kreativität, Engagement & höchste Qualitätsansprüche
Berufserfahrung in diesem Bereich mit guten Referenzen und fachlichen Kenntnissen
Selbstständige, verantwortungsvolle, wirtschaftliche & qualitätsbewusste Arbeitsweise

WIR BIETEN

Kein Teildienst, nur Abendservice
Abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem jungen & dynamischen Team
5 Tage Woche
Leistungsgerechte Bezahlung

Senden Sie Ihre aussagekräftige & digitale Bewerbung an Maximilian Trautwein (mt@linde-stuttgart.de). Bitte senden Sie uns ebenfalls Ihre Verdienstvorstellung.