

Vollzeitanstellung - unbefristet - ab sofort

***„Du bist aufgeschlossen und arbeitest gerne im Team?
Du hast schon Erfahrungen im Berufsleben gesammelt
und willst in der schönsten Branche der Welt Deine
Gäste glücklich machen?“***

Chef de Partie (m/w/d) im Restaurant Spizz

Wir sind seit 2009 fester Anlaufpunkt für zahlreiche Stammgäste. Wir bieten im Innenraum 50 und im Außenbereich 60 Sitzplätze und wurden mehrmals im Guide Michelin erwähnt. Unser Hauptaugenmerk liegt auf dem täglichen á la carte Geschäft sowie auf kleineren Veranstaltungen und Menüs.

Was Dich erwartet:

Ein dynamisches, kreatives Team in einer flachen Hierarchie, viele tolle Gäste in einem perfekt ausgestatteten und sehr gut besuchten Restaurant im Dresdner Stadtteil Striesen.

Du wirst alle Bereiche & Posten unserer Küche kennenlernen. Ein Rotationsprinzip bringt Abwechslung und Vielseitigkeit in Deinen Berufsalltag.

Wir arbeiten in einer 5-Tage Woche (Di.-Sa.). Sonn- und Montag sind Deine festen freien Tage. Du erhältst eine sehr gute Vergütung zuzüglich steuerfreier Nacht- und Feiertagszuschläge sowie eine attraktive Trinkgeldbeteiligung.

Was wir erwarten:

Eine abgeschlossene Berufsausbildung, gute Erfahrung im á la carte Geschäft. Erste Erfahrungen in verantwortungsbewussten Positionen sind von Vorteil.

Kreativität, Motivation, Ehrlichkeit, Führungsqualität.

Gute Kenntnisse und sichere Anwendung der Hygienestandards (HACCP) sowie Kennzeichnung von Allergenen & Zusatzstoffen

Du unterstützt den Küchenchef bei der Leitung des Teams, bei Bestellungen, bei der Dienstplangestaltung, beim Erstellen neuer Speisekarten, Menüs und Tagesangeboten.

Spaß an und bei der Arbeit ist uns sehr wichtig!

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann bewirb Dich bitte!

Restaurant Spizz – Inhaber Robby Scheere

Augsburger Straße 49 - 01309 Dresden

E-Mail: info@restaurant-spizz.de