

LAGO

hotel & restaurant am see

Wir suchen Talente wie Sie!

Unser erstklassiges Restaurant (ausgezeichnet von Michelin mit einem Stern & Gault Millau mit 14 Punkten), sucht Sie zur Unterstützung als

Chef de Partie (Küche)

Täglich aufs Neue arbeitet unser junges, kompetentes Team, mit Herz und Verstand, um höchste Zufriedenheit unserer Gäste zu sichern und um unvergessliche Erlebnisse zu schaffen.

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst

- Produktion und Fertigstellung der Speisen im Gourmetrestaurant
- Postenführung
- Umsetzung der Gastwünsche auf konstant höchstem Niveau
- Postenübergreifendes Mitdenken & Arbeiten
- Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften
- Mithilfe bei der Ausbildung der Azubis

Ihre Stärken

- erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Fachwissen und Interesse an der gehobenen- / Sterne Gastronomie
- Qualitätsdenken & Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit
- Liebe zum Detail

Unsere Stärken

- ein zukunftsorientierter, sicherer Arbeitsplatz in einem jungen und extrem motivierten Team
- "ein offenes Ohr" für kreative und umsetzbare Vorschläge zur Verbesserung Ihres Aufgabenfeldes
- ein freundlicher Umgangston
- eine besondere Mitarbeiterpolitik (Fair Gourmet) mit tollem Betriebsklima
- Wir schätzen jede Arbeitsstunde unserer Mitarbeiter und gehen verantwortungsbewusst damit um
- Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegschancen

Sie wollen sich beruflich verändern und dabei einen Schritt nach vorne gehen?!

Wir unterstützen Sie gerne und freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen die Sie uns per Mail oder mit der Post zusenden können.

Ihr Ansprechpartner
Marian Schneider
m.schneider@gastroevents-ulm.de
LAGO hotel&restaurant
Friedrichsau 50
89073 Ulm