

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort in Vollzeit einen

Chef de partie (m/w)

Voraussetzungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/Köchin
- 2 Jahre Berufserfahrungen im Küchenbereich in Häusern vergleichbaren Standards
- Qualitäts-, Kosten- und Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit & Flexibilität
- Kreativität, Begeisterungsfähigkeit und Freude an der Arbeit sowie im Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- saubere & gepflegte Erscheinung

Das bieten wir Ihnen:

- anspruchsvolles und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld und eine Gastronomie, die Maßstäbe setzt
- hohe Eigenverantwortlichkeit
- interessante Projekte
- junges, engagiertes Team

Das Restaurant Moritz befindet sich in der fünften Etage des Fünf-Sterne-Superior-Hotel Suitess, direkt an der Dresdner Frauenkirche, nur wenige Schritte von der Semperoper, dem Dresdner Zwinger und dem Residenzschloss entfernt. Unsere Gäste erwartet ein bezauberndes Restaurant mit einer wunderschön bepflanzten Dachterrasse, mit kreativen Gerichten der gehobenen regionalen und internationalen Küche.

Was Arbeiten im Restaurant Moritz bedeutet

Teil eines hochprämiierten, jungen und dynamischen Teams mit internationaler Erfahrung zu sein. Das Restaurant Moritz bietet Ihnen einen repräsentativen Arbeitsplatz in der Königsklasse der Gastronomie an einem der schönsten Plätze Deutschlands. Wir garantieren eine Weiterbildung in allen Fachbereichen auf höchstem Niveau und sichern Ihnen die Steigerung Ihrer Qualifikation zu.

Wenn Sie sich unseren Anforderungen gewachsen fühlen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen! Senden Sie uns Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen, Foto und Angabe der Gehaltsvorstellung und des möglichen Eintrittstermins zu.

Kontakt

HOTEL SUITESS

E-Mail: a.scholz@suitess-hotel.com

Internet: www.suitess-hotel.com

Ansprechpartnerin: Frau Antje Scholz