

Unsere Philosophie: Behaglichkeit, Aufmerksamkeit und echte Freundlichkeit. Dafür steht der Ratskeller Wiedenbrück.

Wir bieten in unserem wunderschönen Fachwerkhaus mitten im Herzen des historischen Stadtkerns Wiedenbrücks eine stilvoll-gemütliche Atmosphäre in unserem Hotel und Restaurant. Mit unseren 30 Zimmern in modernem Ambiente und unserem exquisiten Restaurant, mit dem Charme alter Fachwerkbalken und über 100 Sitzplätzen ist unser Haus eine Oase sowohl für Geschäftsreisende als auch für Erholungssuchende. Im Sommer lädt unser Biergarten auf dem Marktplatz mit knapp 100 Plätzen dazu ein, die lauen Sommerabende bei einem leckeren Cocktail oder einem leckeren Steak zu genießen. Unsere Außerhaus-Location Haus Aussel, ca 5 Minuten vom Hotel entfernt, bietet zusätzlich Platz für große Hochzeiten, Tagungen, Feierlichkeiten und vieles mehr.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie Gardemanger / Patisserie (m/w/d)

Ihre Aufgaben sind u.a.

- Selbstständiges Führen Ihrer eigenen Posten
- Mitwirkung bei der Menü- und Speisekartenerstellung
- Zubereitung von Gerichten der beiden Posten
- Kontrolle des Warenbestandes und entsprechende Warenbestellung in Absprache mit dem Küchenchef
- Verantwortungsbewusstes und aktives Mitarbeiten in unserem Küchenteam
- Unterstützung der gesamten Küchenmannschaft
- Gutes Arbeitsklima selbst schaffen und weitergeben
- Sehr gute Kommunikation im Team und mit anderen Abteilungen
- Einhaltung aller Hygiene-, HACCP- und Qualitätsstandards

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung und entsprechende Berufserfahrung
- Hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein
- Wertschätzung eines guten Arbeitsklimas, toller Produkte und einem jungen dynamischen und wachsenden Team
- Leidenschaft für den Beruf und Freude an der Arbeit
- Kreativität und Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- Engagement und Flexibilität
- Motivierender Führungsstil
- Belastbarkeit

Was wir Ihnen bieten dürfen:

- attraktiver Arbeitsplatz in einem familiengeführten Team
- Eigenverantwortliches Arbeiten
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem wachsenden Unternehmen
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege
- Arbeitszeitkonto
- bezahlte Überstunden
- Weihnachts- und Urlaubsgeld ab dem 2. Beschäftigungsjahr
- Moderner Arbeitsplatz in einer höchst modernen und neu renovierten Küche