

Hoflieferanten Berlin verbindet perfekte Gastfreundschaft mit kulinarischer Leidenschaft und gelebter Verantwortung. Wir arbeiten eng mit unternehmenseigenen und befreundeten regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen und bereiten all unsere Speisen per Hand zu. Für den Ausbau unseres innovativen Angebots suchen wir dich ab dem 01.12.2018 für unser Küchenteam als

**Hof  
Lieferanten  
Berlin**

## **Chef de Partie warme Küche (m/w)**

### **Das bieten wir Dir**

- Einen hochprofessionellen und nachhaltigen Cateringbetrieb in einer modernen, voll ausgestatteten Profiküche im Tempodrom
- Spannende Veranstaltungen in vielseitigen Locations mit anspruchsvoller und abwechslungsreicher Kulinarik in Berlin
- Kollegiales Arbeiten in einem langjährig eingespielten Team
- Verantwortungsvolles Catering mit Bezug zu regionalen Lieferanten und Produzenten

### **Das sind Deine Aufgaben**

- Planung, Zubereitung und Bereitstellung von Qualitätsprodukten für Events
- Eigenständige Führung eines Postens in der Produktion
- Kontrolle und Einhaltung der Qualitätsstandards
- Kontrolle der Sauberkeit unter Gewährleistung des Hygienestandards
- Kostenbewusster Einsatz aller Produkte und Arbeitsmaterialien

### **Das solltest Du mitbringen**

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung, gerne in einer vergleichbaren Position
- Ein echtes Gastroherz, Kreativität und Freude an der Arbeit
- Großes Interesse an neuen Foodtrends und einen hohen Qualitätsanspruch
- Aufgeschlossenheit, Teamfähigkeit, Engagement und Flexibilität
- Selbständige und umsichtige Arbeitsweise

In einem Satz: Wir suchen einen leidenschaftlichen Koch/eine leidenschaftliche Köchin, der/die große Freude an guten Produkten und Speisen mit höchster Qualität hat.

Bitte schick uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:  
bewerbung@hoflieferanten.berlin

