

## Chef de Partie (m/w/d)

Vollzeit

Du bist ein richtiger Foodie und Deine Leidenschaft ist die Zubereitung von gutem Essen? Dann starte in unserer Produktionsküche oder auf unseren Events als Chef de Partie (m/w/d).

### Deine Benefits

- flexible Arbeitszeiten bei Vollzeittätigkeit
- flache Hierarchien sowie sehr selbstständiges Arbeiten
- jeden Mittag kostenloser Lunch im Headquarter
- Mitarbeiterrabatt auf F&B in unseren Restaurants
- Bezuschussung vom BVG-Ticket oder einer Urban Sports Club Mitgliedschaft
- Zugang zu corporate-benefits.de mit attraktiven Rabattaktionen
- Attraktive Überstundenregelung

### Deine Aufgaben

- Du bist verantwortlich für unsere Buffetbetreuung, das Front Cooking sowie den Menüservice auf unseren Events.
- Du präsentierst und richtest unsere innovativen Foodkonzepte an.
- Du leitest das gesamte Küchenteam auf den Veranstaltungen nach den Berlin Cuisine Standards.
- Du unterstützt bei der Zu- und Vorbereitung von Speisen an unserem Produktionsstandort.
- Du unterstützt bei der Kommissionierung sowie dem Packen der Ware für unsere Events.
- Du sorgst für einen sauberen Arbeitsplatz und die Einhaltung aller Brandschutz- und Hygienevorschriften und der gesetzlichen Richtlinien.

### Unsere Wünsche

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und langjährige Berufserfahrung.
- Du bist selbstbewusst, hast ein offenes Wesen und bist der geborene Entertainer.
- Du hast Spaß am Live Cooking und der Präsentation von Speisen.
- Die Foodstation ist deine Bühne und du bist der Star beim kulinarischen Storytelling.
- Du liebst die Kommunikation und das Interagieren mit Gästen.
- Du bist teamfähig, zuverlässig, verantwortungsbewusst, belastbar und pünktlich.
- Du hast ein gepflegtes, freundliches und aufgeschlossenes Auftreten.
- Du bist motiviert, leistungsbereit, flexibel und begeisterungsfähig.

### Unsere Werte

- **AMBITION.** Wir pushen und unterstützen.
- **HONESTY.** Wir sprechen miteinander und nicht übereinander. Wir gehen Hand in Hand MIT Kopf durch die Wand.
- **POWER.** Wir geben Vollgas und haben dabei gute Laune.
- **QUALITY.** Wir geben Vollgas und immer 100%. 10 von 10 ist unser Anspruch.



### Interesse? Melde Dich bei uns.

Bitte sende uns Deine Bewerbung an [karriere@berlin-cuisine.com](mailto:karriere@berlin-cuisine.com) oder melde Dich direkt über unser Bewerbungssystem auf [berlin-cuisine.com/karriere/](https://berlin-cuisine.com/karriere/). Deine Ansprechpartnerin ist Susanna Khatchatrian. Wenn Du weitere Fragen zum Stellenprofil oder dem Bewerbungsverlauf hast, kannst Du Dich auch sehr gerne an uns wenden.