



## **Chef de Partie / Supervisor M/W/D**

In dieser Funktion führst Du deine Posten selbständig und zuverlässig unter Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften.

Zu deinen vielfältigen Aufgaben zählt neben dem Führen deiner Abteilung die Arbeitsverteilung und die Bestellung sowie die Pflege deiner Ware.

### **Deine Aufgaben:**

- Vorbereitung der Küche für das Tagesgeschäft
- Reinigungsarbeiten unter Einhaltung der Hygienestandards
- Kommunikation mit Gästen und Servicemitarbeitern
- Koordination der Commis und der Auszubildenden
- Eigenständiges Arbeiten
- Wareneinkauf und Qualitätskontrolle
- Kochen und Verantwortung auf verschiedenen Posten

### **Das erwarten wir von Dir:**

- Ausgezeichnete Professionalität
- Komfortables Arbeiten im Team in einer schnelllebigen Küchenumgebung
- Ausgezeichnete verbale Kommunikations- und Organisationsfähigkeiten
- Du hast die Lehre als Koch erfolgreich abgeschlossen
- Du kannst mindestens 2 Jahre Berufserfahrung vorweisen
- Du verfügst über ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Du bringst Einsatzbereitschaft, Initiative und Engagement mit
- Du bist flexibel und belastbar
- Du bist selbstständiges Arbeiten gewohnt

### **Das erwartet Dich bei der Lorenz Kitchen Familie:**

- Ein hoch motiviertes Team von jung bis alt
- Ein internationales und dynamisches Team
- Ein Familienunternehmen
- Eine 5-Tage Woche, kein Teildienst
- Modernste Arbeitsmittel
- Aufstiegs- und Entwicklungsmöglichkeiten

### **Kontakt**

Wenn Du Teil unserer Familie werden möchtest, Spaß und Freude an Deinem Beruf hast, sind wir auf Dein aussagekräftiges Bewerbungsschreiben inklusive Lebenslaufs, Foto, Arbeitszeugnissen und Lohnvorstellungen gespannt.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbung direkt per E-Mail: [info@lorenz-kitchen.com](mailto:info@lorenz-kitchen.com)

Fatima Gusinjac und Daniel Lorenz