



Genussreich, ideenreich, erfolgreich – so arbeitet Kirberg seit fast 40 Jahren national und international. Ständige Weiterentwicklung, zielgerichtetes Engagement und ausgezeichnete Kochkunst bilden die Basis für alles was wir tun. Als führendes Cateringunternehmen bieten wir unseren Kunden umfassendes gastronomisches Know how an vielen außergewöhnlichen und immer neuen Orten. Als Gastgeber mit Herz arbeiten wir in den schönsten Eventlocations Deutschlands, unter anderem in der Flora Köln, auf der Koelnmesse und an vielen anderen Orten.

Sie sind auf der Suche nach einer Position, die Ihnen langfristig abwechslungsreiche Perspektiven bietet? Werden Sie Teil des Kirberg-Teams. Begeistern Sie unsere Gäste – mit Ihrem Können, Ihrem Engagement, Ihrer Persönlichkeit. Bewerben Sie sich als

CHEF DE PARTIE (M/W/D)

Der Kirberg-Spirit

Fine Food. Fine Time. – Das ist die Leitidee für unsere kulinarischen Inszenierungen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Genusswelt ein wenig individueller und vergnüglicher zu machen. Sie auch?

Schicken Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Ihren Erfahrungen und Kompetenzen sowie Ihren Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin unter dem Stichwort „Chef de Partie“ per email an job@kirberg-catering.de oder per Post an:

Kirberg GmbH | Deutz-Mülheimer Str. 109 | 51063 Köln
Ansprechpartner: Ralph Nimick | Tel: 0049 221 284 8206
www.kirberg-catering.de

Wir haben Ihnen einiges zu bieten:

- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- viel Raum für Entwicklung, Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Ihrer Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit vielfältigem Know how und flachen Hierarchien
- Umgang auf Augenhöhe und inspirierendes Miteinander
- regelmäßige Entwicklungsgespräche mit Zielvereinbarungen
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption - auch dann wenn viel los ist
- individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten und Workshops mit angesagten Köchen
- einen sicheren Arbeitsplatz mit modernster Küchentechnik für viel kreativen Freiraum
- bei uns wird gekonnt gekocht – vielfältig, frisch und immer zeitgemäß

Diese Aufgaben erwarten Sie:

- Selbstständige Postenführung und Kochen Ihres Posten unter Einhaltung der HACCP-Vorgaben und Rezepturen (ggf. Ihrer eigenen)
- verantwortliche Warenannahme, Bestellung, Kontrolle, Lagerhaltung
- Eigenständige Steuerung und Überwachung der Betriebsabläufe innerhalb Ihres Aufgabenbereichs
- Anleitung anderer Mitarbeiter und Auszubildender
- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Food-Angebots
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Verbesserung
- Mitarbeit bei Veranstaltungen- am Buffet, bei Menüs und Front Cooking

Ihr Know how hätten wir gern!

- Ausbildung als Koch/Köchin
- solide Handwerksarbeit bei der Zubereitung von Speisen kombiniert mit verschiedenen Kochtechniken
- vielseitige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Eigenverantwortung und Führungsqualitäten
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für das was Sie tun
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und gastorientiertes Denken und Handeln
- Flexibilität und die Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern
- engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Ihrer Ideen gewürzt



Nominierung



BlachReport
Eventcatering-Ranking
2011 + 2012: 3. Platz

