



**KIRBERG
CATERING**



Kirberg macht Events einmalig. Inspirierende Konzepte, perfekte Umsetzung und höchste kulinarische Klasse sind unser Anspruch. Die kleine Besonderheit on top ist unsere Handschrift.

Als führendes Cateringunternehmen und Impulsgeber der Branche 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 und in der Koelnmesse.

Sie sind auf der Suche nach einer Position, die Ihnen langfristig abwechslungsreiche Tätigkeiten bietet? Werden Sie Teil des Kirberg-Teams. Begeistern Sie unsere Gäste aus Köln und aller Welt – mit Ihrem Können, Ihrem Engagement, Ihrer Persönlichkeit. Bewerben Sie sich für unsere Küche in der Flora Köln als

CHEF PATISSIER (M/W/D)

FLORA KÖLN

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 per email an r.nimick@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, herausfordernde Tätigkeit in einem anerkannten und expandierenden Unternehmen
- viel Raum für Entwicklung, Mitgestaltungsmöglichkeiten und Wertschätzung Ihrer Ideen
- arbeiten in einem motivierten Team mit vielfältigen Kompetenzen und flachen Hierarchien
- Umgang auf Augenhöhe und inspirierendes Miteinander
- regelmäßige Entwicklungsgespräche mit Zielvereinbarungen
- zeitgemäße Arbeitszeitkonzeption - auch dann, wenn viel los ist
- überdurchschnittliche, leistungsgerechte Bezahlung
- einen Arbeitsplatz mit modernster Küchentechnik für viel kreativen Freiraum

Diese Aufgaben erwarten Sie:

- Vor- und Zubereitung qualitativ hochwertiger Desserts, Kuchen und Torten
- Mitarbeit bei der Konzeption und Ausgestaltung des Angebots an Süßspeisen
- Warenbestellung, -annahme, -kontrolle und -lagerung
- Eigenständige Steuerung und Überwachung der Betriebsabläufe innerhalb Ihrer Abteilung
- Qualitätssicherung durch kontinuierliche Verbesserung
- Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP

Ihr Know how hätten wir gern!

- Ausbildung als Pâtissier/Konditor*in oder Ausbildung als Koch mit Schwerpunkt Pâtissier
- Eigenständige engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Innovation
- vielfältige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- sehr gute Warenkenntnisse
- Eigenverantwortung und Führungsqualitäten
- Motivation, Engagement und Leidenschaft für Ihre Tätigkeit
- Teamgeist, kommunikative Fähigkeiten und kundenorientiertes Denken
- Flexibilität und die Bereitschaft, den Gast mit dem kleinen „Extra“ zu begeistern
- engagierten Qualitätsanspruch mit einer Prise Innovation