



WIR SUCHEN!

_ Chef de Partie

Wer wir sind:

Wir sind ein inhabergeführtes Unternehmen mit schlanken Strukturen und flachen Hierarchien. Spezialisten für Catering und besondere Events – inklusive der passenden Locations. Mit einem Angebotsspektrum, das von der klassischen Buffetlieferung bis zum Premium-Firmen-Event mit mehr als tausend Teilnehmern reicht.

Welchen Weg wir gehen:

Vom klassischen Caterer hin zur Eventmarke. Mit unserer Premium-Event-Location „Seescheune“ und dem angegliederten Café Adelchen inklusive Seesaal und Biergarten haben wir am Bulderner See ein Areal für besondere Momente geschaffen – von der exklusiven Hochzeit bis zum kühlen Bierchen mit Seeblick im Sommer.

Was wir wollen:

Die Eventmarke Böinghoff weiter pflegen und entwickeln. Mit guten Leuten weiter wachsen – qualitativ und quantitativ. Nicht schnell um jeden Preis, sondern organisch und gesund. Zusammen mit Menschen, die wir mögen, die uns mögen und die uns neuen Input geben.

Was uns ausmacht:

Respekt voreinander. Nachhaltig zu handeln und nicht nur drüber zu quatschen. Eine extrem konsequente Qualitätsausrichtung. Kreativität und Andersartigkeit. Ein wertschätzendes, angenehmes Arbeitsklima. Und ein junges, professionelles Team.

Was dich erwartet:

Ein Team, das dich fordert, fördert und unterstützt. Eine faire Vergütung. Die Möglichkeit, dein eigenes Arbeitsumfeld und damit auch unsere Betriebsabläufe mitzugestalten. Die Chance, dein Können gezielt weiterzuentwickeln – auch durch Schulungen und Fortbildungen.



Das muss sein:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin
- Erste Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie – vorzugsweise auch im Event-Catering und Bankettbereich
- Ein ausgeprägtes Qualitätsverständnis und der Ehrgeiz, eigene Ideen umsetzen zu wollen

Das wäre top:

- Du bist ein Teamplayer, der auch in hektischen Arbeitssituationen den Überblick behält
- Du bist ein Macher, der die Initiative ergreift, aber auch offen für Anregungen ist
- Du bist ein Kommunikator, der Spaß an Einsätzen bei Events und Freude am Umgang mit Gästen hat

Das ist Dein Job:

- Feine Desserts, Salate, kalte Vorspeisen und exklusive Fingerfood-Kreationen anzufertigen und auch zu entwickeln
- Nach der Einarbeitungsphase übernimmst Du gerne die Verantwortung für diesen Bereich

Das ist Dir klar:

- In unserer Branche gibt es saisonale schwankende Arbeitszeiten
- Wir arbeiten auch an Wochenenden und bei starker Auslastung schon mal länger als die klassischen acht Stunden
- In ruhigeren Monaten hast Du dafür mehr Freizeit

Das bieten wir Dir:

- Eine unbefristete Vollzeitanzstellung
- Eine leistungsgerechte Bezahlung nach HOGA-Tarif; nach längerer Betriebszugehörigkeit und gewachsener Verantwortung auch übertarifliche Bezahlung
- Mitarbeiterspezifische und individuelle Benefits
- Eine Fünftagewoche mit i.d.R. ausgewogener Verteilung von Tag- und Abendschichten (kein Teildienst) – teilweise auch mit Mitgestaltungsmöglichkeiten bei den Arbeitszeiten
- An den Weihnachtsfeiertagen und Neujahr hast Du immer frei



Fragen beantworten wir Dir natürlich vorab auch gerne. Auch auf unseren Webseiten bnggh.de, adelchen.de und seescheune.de kannst Du Dich vorab über uns informieren.

Schicke Deine Bewerbung mit tabellarischem Lebenslauf und Foto bitte per E-Mail an:

Anke Böinghoff:
a.boeinghoff@bnggh.de

Wir freuen uns auf Dich!

Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG
Wierlings Kamp 7a/9
48249 Dülmen