



Böinghoff | Chef de Partie

Wer wir sind:

Ein inhabergeführtes Unternehmen mit schlanken Strukturen und flachen Hierarchien. Spezialisten für Catering und Events. Mit einem Angebotsspektrum, das von der klassischen Buffetlieferung über die außergewöhnliche Hochzeit bis hin zum Premium-Firmen-Event mit mehreren tausend Gästen reicht.

Was wir wollen:

Mit guten Leuten weiter wachsen – qualitativ und quantitativ. Nicht schnell um jeden Preis, sondern organisch und gesund. Neue, spannende Wege gehen. Mit Menschen, die wir mögen und die uns mögen. Charakterköpfe die unser Unternehmen mitprägen wollen.

Was uns ausmacht:

Respekt voreinander. Eine extrem konsequente Qualitätsausrichtung. Kreativität und Andersartigkeit. Ein für Küchen eher untypisches, angenehmes Arbeitsklima. Und ein junges, freundliches, professionelles Team.

Was dich erwartet:

Ein Team, das dich fordert, fördert und unterstützt. Ein manchmal anstrengender, immer anspruchsvoller und gerade deshalb erfüllender Job. Aufgaben und Herausforderungen, die dich beruflich weiterbringen.

Zum 02.01.2019 suchen wir einen

Chef de Partie (m/w/d)

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 umzusetzen zu wollen



Das wäre top:

- Ein Teamplayer, der auch in hektischen Arbeitssituationen den Überblick behält
- Ein Macher, der die Initiative ergreift, aber auch offen für Anregungen ist
- 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 saisonal schwankende Arbeitszeiten
- Wir arbeiten auch an Wochenenden und bei starker Auslastung schon mal länger als die klassischen 8 Stunden
- In ruhigeren Monaten hast du mehr Freizeit

Das bieten wir dir:

- Eine unbefristete Vollzeitstellung ab 02.01.2019
- 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 Weihnachtsfeiertage und Neujahr hast du immer frei



Bist du bereit, die nächsten Schritte deiner Karriere zu gehen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung – bevorzugt per Mail – an:

Anke Böinghoff
a.boeinghoff@bng.de

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