

BREMER RATSKELLER

— SEIT 1405 —

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt
einen **Chef de Partie / Bankettkoch** (m/w/d)

Am Bremer Marktplatz vereinen sich über 600 Jahre Geschichte mit moderner Gastronomie. Wir verwöhnen mit den norddeutschen Klassikern, leichter und moderner Küche, herzlichem Service, rustikalem Ambiente und einer einzigartigen Weinauswahl jedes Genießer-Herz. Nicht umsonst gilt der Bremer Ratskeller auch als das köstliche Fundament des Bremer Rathauses, welches zum Weltkulturerbe gehört. Mit Kapazitäten bis zu 700 Personen, großem Bankettbereich, à la carte Restaurant und Außengastronomie begeistern wir ein breites Publikum.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt Sie.

Ihre Aufgaben:

- Einsatz hauptsächlich in der Bankettküche
- Unterstützung des à la carte Geschäfts
- Produktion und Fertigung aller Speisen und Gerichte für Bankett und à la carte
- Betreuung von Events (Buffets, Finger Food, Menüs)

Unsere Erwartungen an Sie:

- eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotel- bzw. Restaurantbranche
- wünschenswert sind Erfahrungen in der Bankettküche
- starkes Engagement und arbeiten im Team
- sicheres, freundliches und gästeorientiertes Auftreten
- Belastbarkeit und Flexibilität, lösungsorientiertes Handeln
- Zielorientierte und zuverlässige Arbeitsweise
- gepflegtes Äußeres

Wir bieten:

- einen sicheren und spannenden Arbeitsplatz mit internationalen Gästen
- Berufswäsche wird gestellt und gereinigt
- Erfassung und Ausgleich von Mehrarbeit (kaum Teildienst)
- flache Hierarchien
- Mitarbeiterverpflegung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und Foto,
senden Sie uns bitte per E-Mail an feye@ratskeller-bremen.de

