

STROMBERG*

Die f.e.b. GmbH wurde im Jahr 2003 von Holger Stromberg* gegründet, der sich bereits im Alter von 23 Jahren seinen Michelin-Stern erkochte. Die f.e.b. GmbH bietet ein breites Portfolio aus den Bereichen:

- * Catering
- * Consulting
- * Kochveranstaltungen
- * Schulverpflegung
- * Rezepterstellen, Kochbücher und vieles mehr an.

In diesen Bereichen bietet die f.e.b. GmbH außergewöhnliche Konzepte, die stets mit Ideenreichtum kreiert werden. Unsere Veranstaltungskonzepte verwöhnen kulinarisch mit leichter, zeitgemäßer und frisch zubereiteter Küche.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt sind wir auf der Suche nach:

Chef de Partie | Koch (m/w/d) Kochkurse und Veranstaltungen

Das sind deine Aufgaben...

- * Verantwortung für die Zubereitung der angebotenen Speisen unter Sicherstellung höchster Qualität
- * Show-Cooking auf Veranstaltung
- * Leiten von Kochkursen
- * Mitarbeit bei der Erarbeitung, Gestaltung und Umsetzung abwechslungsreicher Menüs
- * Sicherstellung der Wareneingangs- und Lagerkontrollen sowie die Einhaltung der einschlägigen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften
- * Anleiten von Küchenhilfen und Auszubildenden

Das bringst du mit...

- * abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin)
- * Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- * Organisationstalent
- * Ausbildereignung AEVO von Vorteil
- * Fähigkeit Kollegen zu führen und zu motivieren
- * körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld
- * Verhandlungssicheres Deutsch, Englisch von Vorteil

Wir bieten dir...

- * ein ambitioniertes und teamorientiertes Betriebsklima
- * Abwechslung und Herausforderungen
- * Leistungsgerechte Vergütung

Ansprechpartner: Nadine Petzke

Bewerbungen bitte an hr@stromberg-catering.de

Benötigte Unterlagen: Lebenslauf, Gehaltsvorstellung, Anschreiben, Zeugnisse