



Die CAPITAL CATERING GMBH ist als eines der größten Berliner Catering Unternehmen zuständig für die gastronomische Betreuung sämtlicher Veranstaltungen auf dem Messegelände Berlin, im Palais am Funkturm und im Funkturm-Restaurant. Ferner gehören externe Caterings in und um Berlin zu den Aufgaben der Gesellschaft. Die Capital Catering GmbH ist ein Unternehmen der Messe Berlin Gruppe.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen engagierten

Chef de partie (m/w/d)

Start: schnellstmöglich

Beschäftigungsart: möglichst Vollzeit (38,0Std./Woche), Teilzeit, unbefristet

Auf Sie warten interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Aufgaben, die Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, aber auch Teamkompetenz erfordern. Die Gesellschaft hat das gesamte Spektrum an gastronomischen Leistungen zu erfüllen. Dazu gehören Messen, Kongresse, Bankettveranstaltungen, Gala-Abende sowie Hauptversammlungen u. v. m.

Ihre Kernaufgaben:

- Herstellen von Speisen in einwandfreier Qualität in dem vorgegebenen Standard nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, insbesondere der Hygienevorschriften, der Lebensmittelgesetze, der Lebensmittelverordnung und der Arbeitsgesetze
- Erstellung von Produktionsabläufen in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung
- Führen der Checklisten im Rahmen des HACCP-Systems
- Kontrolle der Temperaturen bei der Fertigstellung und der Ausgabe von Buffets und Menüs
- Nehmen von Rückstellproben bei Buffets und Menüs
- Warenanforderung

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- mehrere Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Organisationstalent und Verantwortungsbewusstsein
- Kalkulationsfähigkeit; Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Ideenreichtum, Kreativität
- sehr gute HACCP-Hygienemanagement-Kenntnisse

- Belastbarkeit, Teamgeist, Flexibilität
- Fähigkeit, Mitarbeiter anzuleiten
- EDV-Kenntnisse
- Interkulturelle Kompetenz und Diversity-Verständnis

Was wir bieten:

- eine spannende und vielfältige Position
- eine neue und moderne Küche, die sich stetig weiterentwickelt
- ein kommunikatives Arbeitsumfeld mit netten aufgeschlossenen Kolleg*innen
- tarifliche Entlohnung gem. Dehoga Entgelt- und Manteltarifvertrag
- flexible Arbeitszeiten
- betriebliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- attraktive Prämienregelungen
- vergünstigtes BVG-Firmenticket sowie einen Zuschuss zum Firmenticket
- kostenfreier Zugang zu hauseigenen Messen
- kostenlose und abwechslungsreiche Mitarbeiterverpflegung, Getränke und Kaffeespezialitäten
- ein aktives betriebliches Gesundheitsmanagement mit vielen Präventionsangeboten
- Betriebssport und Sozialberatung
- Weihnachtsfeiern und Sommerfeste

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

CAPITAL CATERING GMBH

Personalabteilung, Frau Ivia Tietz

Messedamm 22, 14055 Berlin

E-Mail: personal@capital-catering.de

www.capital-catering.de

