



*Wir suchen:*

# CHEF DE PARTIE

AB SOFORT  
| VOLLZEIT | TEILZEIT

## IHRE AUFGABEN

### HANDS-ON

Steuerung der am zugeteilten Posten anfallenden operativen Aufgaben in der Drivers and Business Club Küche

### ADLER-AUGE

Überblick über die Lagerhaltung am zugeteilten Posten

### VERANTWORTUNG

Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs am zugeteilten Posten im Bereich Restaurant, Bankett

### ORGANISATIONSTALENT

Mitverantwortlich für die Organisation und Umsetzung des Frühstücks, Mittag und Abend Geschäfts im Restaurant sowie der Ausführung von Veranstaltungen

### STRUKTUR

Qualitätskontrollen bei Warenannahme

### TEAMFÄHIG

Absprachen mit dem Küchenteam

### CHARISMA

Kompetenter Ansprechpartner für Gäste und Mitarbeiter

### SAUBERKEIT

Mitverantwortlich für die Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienevorschriften gemäß HACCP

## UNSER ECKDATEN

Gehobene Spitzengastronomie  
Junges, motiviertes, dynamisches Team  
Leistungsgerechte Bezahlung  
Hochwertiges Personalessen und -getränke  
Aufstiegsmöglichkeiten  
Ausgewählter Kundenkreis  
Krisensicheres, wachsendes Unternehmen

## IHR PROFIL

### AUSBILDUNG

Abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie Professionelles Auftreten und sicher im Umgang mit unseren Mitgliedern und deren Gästen Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

### CHARAKTER

Offene, motivierte und lösungsorientierte Art

### BELASTBARKEIT

Zuverlässigkeit sowie Stressresistenz

### STRUKTUR

Starke Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten

### FLEXIBILITÄT

Einsätze abends und an Wochenenden möglich

### KREATIVITÄT

Engagement & Eigeninitiative

### TEAMGEIST

Spaß an der Arbeit

### ERFAHRUNG

Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher oder vergleichbarer Position

## KONTAKT & BEWERBUNG

Drivers & Business Club Munich  
Lilienthalallee 39 • 80939 Munich • Germany  
ANSPRECHPARTNER: SINA SOMMER  
sommer@driversclub.biz • +49 89 2153 68 60  
www.driversclub.biz