

CHEF DE PARTIE m/w/d

ARBEITE MIT UNS

Der Chef de Partie ist in der Restaurantküche für einen spezifischen Bereich verantwortlich. Diese Position erfordert eine klare Spezialisierung, zum Beispiel in den Bereichen Fisch, Fleisch, Pasta oder Risotti. Um Chef de Partie zu werden, benötigt man eine abgeschlossene Ausbildung sowie mehrere Jahre Berufserfahrung. Innerhalb der Hierarchie der Küchenbrigade steht der Chef de Partie unter dem Küchenchef und dem Sous Chef.

Der Chef de Partie trägt die Verantwortung für seinen Zuständigkeitsbereich und spielt eine zentrale Rolle im Küchenbetrieb. Neben dem eigentlichen Kochen ist er auch für die Organisation, Qualitätssicherung, Kontrolle und Anleitung von Mitarbeitern zuständig. Als Hauptverantwortlicher auf seinem Posten ist es seine Aufgabe, sicherzustellen, dass alles reibungslos läuft. Ihm unterstehen Demi Chefs, Commis und Auszubildende.

Zu den Aufgaben des Chef de Partie gehört auch die Bestellung von Waren für seinen Bereich, die er dann an den Küchenchef weiterleitet. Die genaue Aufgabenverteilung obliegt meist seiner eigenen Entscheidungsfreiheit.

Die Position des Chef de Partie bietet Kochen die Möglichkeit, einen umfassenden Einblick in alle Bereiche einer Küche zu erhalten und vorhandenes Wissen zu vertiefen. Daher verbringt man als Chef de Partie in der Regel die meiste Zeit in dieser Position.

Aufgaben und Verhalten

Koordination des eigenen Küchenbereichs:

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs
- Verantwortung über die gesetzten Standards

Warenmanagement:

- Überwachung des eigenen Warenbestands
- Bestellung von Zutaten bei Bedarf

Zubereitung von Speisen:

- Richten von Büffets für Banketts und kalte Platten
- Herstellung von Speisen entsprechend den Anweisungen des Postenchefs
- Vorbereitung von Fischen, Muscheln, Krustentieren, Geflügel und Wild
- Herstellung von Pasteten und Terrinen

Arbeitsdisziplin und -ethik:

- Einhaltung der Dienstzeiten mit Flexibilität
- Allgemeine Disziplin und Pünktlichkeit
- Freundlichkeit und Fairness gegenüber Kollegen und Geschäftspartnern
- Striktes Verbot des Alkoholkonsums während der Dienstzeit

Mise en Place und Kochen für den Posten:

- Vorbereitung des Mise en Place
- Kochen für den eigenen Posten, sei es Pasta, Fleisch oder Fisch

Personalmanagement:

- Anleitung von Demi Chefs, Commis und Auszubildenden

Qualitätskontrolle:

- Kontrolle des Postens bzw. des Küchenbereichs
- Sicherstellung von Ordnung und Sauberkeit im Mise en Place
- Qualitätssicherung und Kontrolle der zubereiteten Speisen

BEWIRB DICH: bewerbung@essenza-berlin.com

Anstellungsart: Vollzeit

essenza Restaurants – Personalabteilung

Kollhoff-Tower
Potsdamer Platz 1
10785 Berlin