

Chef de Partie

(m/w/d)

„*Alles*, was zu Herzen gehen soll,
muss von *Herzen* kommen“

JEAN-JACQUES ROUSSEAU

Das Hotel

Unser 4 Sterne Superior Hotel „Parkhotel Flora“ befindet sich seit 1974 in Familienbesitz und wird heute von zwei Generationen der Familie Heger auf liebevolle und familiäre Weise geführt. Das Hotel verfügt über 40 Zimmer und Suiten, das angrenzende Appartementhaus Regina über 16 Apartments. Unser Restaurant wird von unseren Gästen durch eine hervorragende Küche und den zuvorkommenden Service stets gelobt. Der Indoor-Wellnessbereich sowie unser Spa-Bereich und der Außenpool ergänzen das Gesamtbild des Hotels.

Der Standort

Der Schluchsee ist seit Jahrzehnten eine der am meist besuchten Destinationen im Hochschwarzwald. Wir arbeiten da, wo andere Urlaub machen – Ein Ort zum Entspannen, Durchatmen oder aktiv werden. An einem vielfältigen Freizeitangebot für Jung und Alt fehlt es dem Hochschwarzwald ebenfalls nicht. An heißen Sommertagen dient der Schluchsee als kühlender Rückzugsort und Treffpunkt für Wassersportler. Zudem sitzt Schluchsee inmitten des „Drei-Länder-Ecks“, dadurch sind Ausflüge in die Nachbarländer Schweiz und Frankreich gern genutzte Freizeitaktivitäten. Städte wie Waldshut-Tiengen, Freiburg und Konstanz am Bodensee sind ebenfalls nur eine kurze Autofahrt von uns entfernt. Die kilometerlangen Wanderwege lassen jedem Wanderfreund das Herz höherschlagen und der Feldberg dient im Winter als Ski- und Snowboardpiste.

Wir – Die Familie Heger und Team

Im Parkhotel Flora arbeitet ein dynamisches und junges Team von rund 32 Mitarbeitern täglich gemeinschaftlich zusammen. Durch unser familiäres, professionelles und leidenschaftliches Auftreten konnte das Parkhotel Flora zu einem der besten Hotels im Hochschwarzwald heranwachsen. Sterneköche wie Hubert Mayer entstammen der Karriereschmiede des Hotels und durch verschiedene Besuche unserer Mitarbeiter in gehobenen Hotels und Sterneküchen ist auch in dieser Hinsicht der Wissensbereich vorhanden.

Unser Restaurant

Durch unser familiäres Auftreten wollen wir unseren Gästekontakt so persönlich wie möglich halten. Unseren Gästen steht morgens ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zur Verfügung, mittags bieten wir eine Vesperkarte und kleine Gerichte. In unserem Restaurant servieren wir abends unser täglich wechselndes 5-Gang Abendmenü mit anschließendem Käsebuffet, welches unseren Gästen im Rahmen der Halbpension geboten wird. Frische regionale Produkte, Qualität und Vielfalt zeichnen unsere Küche aus. Auch Weinkenner finden auf unserer internationalen Weinkarte stets einen guten Tropfen, die Verwandtschaft zu Spitzenwinzer Joachim Heger wird hier selbstverständlich widergespiegelt. Unsere Gästestruktur ist International gestrickt, somit sollten Sie die englische Sprache in Wort und Schrift für einen Informationsaustausch beherrschen. Bei französischen Gästen und Anfragen stehen Ihnen die Damen der Familie Heger gerne zur Seite.

Durch unsere Vielfalt haben Sie die Möglichkeit, Ihr bereits vorhandenes Fachwissen zu erweitern. Sie dürfen sich auf eine spannende, abwechslungsreiche und interessante Stelle freuen.

Unsere Erwartungen an Sie als Chef de Partie (m/w/d)

- abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- mehrjährige Berufserfahrung
- Sie haben Freude am Kochen, sind qualitäts- und kostenbewusst und haben ein Auge fürs Detail
- Freundliches und offenes Auftreten, sowie Teamgeist und Flexibilität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Bereit sich selbst und Auszubildende stetig voranzutreiben und weiterzuentwickeln

Auf diese Aufgaben können Sie gespannt sein

- Unterstützung des Küchenteams durch Ihr Können beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen.
- Ihr Fachwissen an jüngere Kollegen/ Kolleginnen und Auszubildende weiterzugeben und diese auch einzulernen.
- Zuständig für die Vorbereitung, Herstellung und Zubereitung der Speisen
- Selbstständige Führen und Organisieren des eigenen Postens, Unterstützungen des Küchenchefs bei Bestellungen und Annahme der Produkte
- Berücksichtigung der Hygiene- und Lebensmittelvorschriften nach dem HACCP-Konzept
- Einhaltung und Umsetzung unserer Servicestandards
- Bei positivem Auftreten werden Ihnen weitere Verantwortungsbereiche übertragen, bis hin zu Aufstiegsmöglichkeiten.
- Einbringung von Verbesserungsvorschlägen des operativen Ablaufs und Weiterentwicklung des bestehenden Systems.

Arbeiten im Parkhotel Flora – Was wir bieten

- Vielseitige, abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, bei der Sie gefördert werden
- Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen
- Modernisierte Personalzimmer (nach Verfügbarkeit) oder Hilfe bei der Wohnungssuche
- Freie Nutzung des Wellnessbereichs im Appartementhaus Regina (Pool und Fitnessraum)
- Geregelter Arbeitszeiten und Rücksichtnahme auf persönliche Work-Life-Balance, Urlaubswünsche werden berücksichtigt
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Übertarifliche Vergütung
- Jahrelange, erfolgreiche Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie, auch Spitzengastronomie; Erfahrung im Bereich von dualen Studien an renommierten Hochschulen.

Bitte sende Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Parkhotel Flora GmbH
Familie Heger
Sonnhalde 22
79859 Schluchsee

Ansprechpartner:
Maximilian Heger / Markus Heger
Telefon: 07656/97420
E-Mail: max.heger@parkhotel-flora.de / www.parkhotel-flora.de