

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen...

## *Chef de Partie (m/w)*

Du bist Koch mit Leib und Seele.



### **Dein Profil:**

Nach einer erfolgreichen Ausbildung im Küchenbereich hast Du bereits Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt und bringst zusätzlich folgendes mit:

Loyalität, Flexibilität und suchst nach einer neuen Herausforderung. Du möchtest dein Wissen einbringen und brennst darauf, Neues zu lernen.

Hohe Fachkompetenz und Führungspersönlichkeit.

Pünktlichkeit, Belastbarkeit, Zuverlässigkeit.

Du arbeitest gerne in einem jungen, modernen und erfolgsorientierten Team, hohe Qualität, Sauberkeit sowie eine gründliche und selbstständige Arbeitsweise sind für dich selbstverständlich.

Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse wünschenswert

### **Wir bieten dir:**

Die Möglichkeit einmal jährlich an eine Fortbildung an renommierten kulinarischen Adressen innerhalb Europas teilzunehmen.

Das Arbeiten an der Seite des kreativen Küchenleiters Daniel Argañaraz.

Wir haben dein Interesse geweckt? Bitte sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild per Email.

Forsthaus Friedrichsrüh Restaurant & Café

Ödendorfer Weg 5

21521 Friedrichsrüh

E-Mail: [d.arganaraz@forsthausfriedrichsrueh.de](mailto:d.arganaraz@forsthausfriedrichsrueh.de)

Internet: [www.forsthausfriedrichsrueh.de](http://www.forsthausfriedrichsrueh.de)

Ansprechpartner: Herr Daniel Argañaraz

Position/Abteilung: Küchenchef

## FORSTHAUS FRIDRICHSRÜH Restaurant & Cafe

Das Forsthaus Friedrichsrüh Restaurant im Sachsenwald, geführt von der Familie Bismarck, gehört zu den bekanntesten Adressen für Feinschmecker im Raum Hamburg.

Seit 2015 wirkt hier unser kreativer Küchenleiter Daniel Argañaraz. Mit bedingungsloser Liebe, Ausdauer, viel Herzblut und Leidenschaft stellt sich unser Team allen Herausforderungen.