

**Thomas Fesenmair e.K.**  
**Hirschgarten 1**  
**80639 München**



WIRTSCHAUS & BIERGARTEN

**Jetzt bewerben!**

**E-Mail: [office@hirschgarten.de](mailto:office@hirschgarten.de)**  
**Website: [www.hirschgarten.de](http://www.hirschgarten.de)**

Der Königliche Hirschgarten ist nicht nur der größte Biergarten der Welt, sondern auch ein Ort gelebter Münchner Gastlichkeit seit 1791. Unser Wirtshaus mit 500 Plätzen und der Biergarten mit über 8000 Sitzplätzen stehen für Qualität, Atmosphäre und Tradition. Zur Verstärkung unseres Küchenteams sucht unser Küchendirektor Dominik Kreuzig engagierte und qualifizierte Chef den Partie (m/w/d), die mit Leidenschaft und Professionalität unsere Gäste begeistern.

**Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!**

**Chef de Partie (m/w/d)** Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung

**Wir bieten Dir:**

- ▶ Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem traditionsreichen, modernen Betrieb
- ▶ Leistungsgerechte Bezahlung mit steuerfreien Zuschlägen
- ▶ Ein wertschätzendes Arbeitsumfeld und ein starkes Team
- ▶ Einen langfristigen, sicheren Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten

**Deine Aufgaben:**

- ▶ Führen des eigenen Postens
- ▶ Zubereitung und Anrichten von Speisen für à la carte, Menüs und Buffets
- ▶ Eigenständige Organisation des Arbeitsplatzes (Mise en Place)
- ▶ Mitverantwortung für einen reibungslosen Küchenablauf
- ▶ Einhaltung der gesetzlichen Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)

**Dein Profil:**

- ▶ Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin oder vergleichbare Qualifikation mit entsprechender Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position
- ▶ Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Freude an der Teamarbeit
- ▶ Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise – auch in stressigen Situationen
- ▶ Bereitschaft zu Schicht-, Wochenend- und Feiertagsdiensten
- ▶ Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- ▶ Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift