

Die IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH ist einer der größten Anbieter von beruflicher Weiterbildung in Oberbayern. Wir begleiten engagierte Menschen in ihrer beruflichen Weiterentwicklung in kaufmännischen, technischen und gastronomischen Aufgabefeldern und unterstützen als Partnerin der Wirtschaft die Unternehmen in der Personalentwicklung und Qualifizierung ihrer Mitarbeiter. Unsere Veranstaltungen finden in München sowie an weiteren Standorten in Oberbayern statt.

Die **Akademie Westerham** zählt zu den 10 besten Tagungshotels Deutschlands. Mit 96 Zimmern, 24 Seminarräumen, Teamplattform, Schwimmbad, Sauna und einer großen Panoramaterrasse ist die Akademie Westerham der perfekte Ort für Seminare, Konferenzen, Workshops und Firmenevents.

Unsere Küche mit 10 Mitarbeitenden ist einer unserer Erfolgsgaranten: frisch, leicht, kreativ, modern präsentiert und immer offen für individuelle Wünsche; tagsüber **servierte Menüs** mit 3 Auswahlgerichten (vegan - vegetarisch oder Fisch - Fleisch), abends vielfältige Buffets, Sonderbuffets und regelmäßig und zunehmend auch **Fine Dining**.

Zur Unterstützung dieses Teams in der **Akademie Westerham** suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in **Vollzeit (40 Std./ Woche)** einen

Chef de Partie (m/w/d)

mit Entwicklungsmöglichkeit zum Souschef (m/w/d)

IHRE Aufgaben:

- Selbstständiges und verantwortungsbewusstes Führen des eigenen Postens, kreative Erarbeitung neuer Gerichte sowie neuer Ideen
- Konzeption, Herstellung, Dekoration und Präsentation von Buffets und Gourmetmenüs
- Beaufsichtigung und Anleitung von Küchenhilfen und Auszubildenden
- Kontrolle des Wareneingangs, Sachgemäße Lagerung von Lebensmitteln und Rohstoffen sowie Pflege und Reinigung der Arbeitsbereiche und -geräte

SIE bringen mit...

- Sie sind gerne Gastgeber/in und Botschafter/in unserer Küche und helfen im Team, dass unsere Gäste mit einer hervorragenden Küche gestärkt werden
- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Dreijährige Berufserfahrung, idealerweise in der gehobenen Gastronomie
- Sie arbeiten gerne im Team und haben Freude daran, Speisen aus dem eigenen Repertoire bei uns einbringen zu können
- Ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein sowie eine strukturierte Arbeitsweise
- Deutschkenntnisse (mind. B1)

UNSER Angebot...

- **Wir sind Ihre faire Partnerin:** Wir bieten Ihnen eine faire Vergütung und 13 Monatsgehälter sowie 30 Tage Urlaub in einem sicheren und unbefristeten Arbeitsverhältnis.
- **Ihre Bühne:** Sie arbeiten in einem tollen Ambiente sowie unterstützenden Team in einem der 10 bestbewerteten Tagungshotels Deutschlands.
- **Entwicklungsmöglichkeit:** Perspektivisch ist die Übernahme von mehr Verantwortung in der Rolle als Souschef (m/w/d) gewünscht.
- **Ihr Bonuspaket:** Wir bieten Ihnen zahlreiche Mitarbeiter Vorteile: monatlicher Fahrtkostenzuschuss, Gesundheitsförderung (EGYM WELLPASS), flexibel nutzbare Restauranttickets, Jobrad usw. Die Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen ist für uns selbstverständlich.
- **Ihre Work-Life-Balance:** Da in Westerham ausschließlich berufliche Veranstaltungen stattfinden ist die Planbarkeit von Dienst- und Urlaubsplänen ein großer Vorteil für unser gesamtes Team. Dienstpläne (5-Tage Woche) werden mit Focus auf die Mitarbeiter/innen-Wünsche gemeinsam gestaltet. Über Weihnachten/Silvester können Sie mit Ihrer Familie feiern, da die Akademie Westerham geschlossen hat.
- **Ein faires und wertschätzendes Miteinander** ist in der Akademie Westerham selbstverständlich.

Wir sind überzeugt, dass wir mit dem umfassenden Angebot (fast) all Ihren Wünschen gerecht werden können. **Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und hoffen, dass wir Sie bald in der Akademie Westerham begrüßen dürfen!**

Ihr Arbeitsplatz befindet sich in der IHK Akademie Westerham, Von-Andrian-Str. 5, 83620 Feldkirchen-Westerham.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen (Anschreiben sowie Ihren Lebenslauf mit Zeugnissen) unter Angabe Ihres möglichen **Eintrittstermins** und Ihres **Gehaltswunsches** per Mail an:

Frau Kristina Schreyer (Personalreferentin)
E-Mail: bewerbung@ihk-akademie-muenchen.de
Telefon: 089 5116-5105

Die Stelle ist für die Besetzung mit schwerbehinderten Menschen geeignet. Schwerbehinderte Bewerber (w/m/d) werden bei ansonsten im Wesentlichen gleicher Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung bevorzugt eingestellt.