

## STELLENAUSSCHREIBUNG

### Chef de partie (m/w) ab 01.09.10

Das Leistungsspektrum der **Stockheim-Gruppe** umfasst seit über 60 Jahren erfolgreich die folgenden Hauptbereiche: Die Planung und Umsetzung von Gastronomie- und Handelskonzepten für Hochfrequenzstandorte einschließlich der Entwicklung der Markenauftritte, der Food-Programme und der Innenarchitektur sowie deren Betrieb. Das Portfolio umfasst Eigen- und Fremdmarken. Neben der Bewirtschaftung und Versorgung von Flughäfen, Bahnhöfen und Messen bietet die Stockheim-Gruppe Event-Catering on Location sowie Congress- und Messe-Catering.

#### Stockheim Catering Hamburg GmbH

Die neue Messe Hamburg und das neue Congress Center Hamburg liegen direkt im Herzen der City. Hier wird Tradition mit neuem, innovativem Denken verknüpft. Von unserem Bereich Event-Catering werden exklusiv die Locations Tropen-Aquarium Hagenbeck sowie BEATLEMANIA betreut und vermarktet. Die Sporthalle Hamburg ergänzt das breite gastronomische Angebot für Konzert- und Großveranstaltungen.

Zur Bewältigung dieser Herausforderungen suchen wir zur Verstärkung für unseren Standort Hamburg ab dem 01.09.2010 eine/n

#### Chef de partie (m/w) mit Einsatzschwerpunkt im Event-Catering.

Sie produzieren und gestalten Speisen nach modernen Gesichtspunkten und unter Beachtung der jeweiligen Thematik sowie des Standortes. Sie wirken bei der wirtschaftlichen Ausarbeitung von Angeboten inklusive Rezepturen, Kalkulation und Preisfindung sowie den Optimierungen von Arbeitsprozessen mit. Sie sind mitverantwortlich für die termingerechte und qualitativ einwandfreie Produktion und Darbietung sämtlicher Speisen sowie für den gesamten küchentechnischen Arbeitsablauf in den einzelnen Betriebsteilen und die Anweisung der Aushilfskräfte.

Als gelernte/r Koch/Köchin und haben Sie eine mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Küchenbereich des Messe- und Veranstaltungsgeschäftes gewinnen können. Sie kennen sich routinemäßig im Bestellwesen aus, arbeiten gerne im Team, sind belastbar und in der Lage, sich flexibel auf das jeweilige Veranstaltungsgeschäft einzustellen.

Sie kennen die LMHV und beweisen in Ihrer Arbeit einen hohen Hygiene- und Qualitätsstandard. Für den Einsatz an kalt-warmen Buffets sind Sie mit grundlegenden Englischkenntnissen ausgestattet, um auch unsere Gäste aus dem Ausland beraten zu können.

Sie interessieren sich für diese Position? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit Angabe Ihres Gehaltswunsches. Hier unsere Kontaktdaten:

Herr Tjark Röhrs  
Stockheim Catering Hamburg GmbH  
Tiergartenstraße 2  
20355 Hamburg

Email: [tjark.roehrs@stockheim.de](mailto:tjark.roehrs@stockheim.de)

Unseren Internet-Auftritt finden Sie unter: [www.stockheim.de](http://www.stockheim.de)

