



Dahlmann Catering ist ein Premium Catering Unternehmen mit Sitz in München. Mit einem einzigartigen Catering Ansatz sorgt Dahlmann Catering neben der kulinarischen Betreuung auch für die kreative Konzeption, den reibungslosen logistischen Ablauf und die Schnittstellenkoordination von europaweiten Veranstaltungen mit bis zu 5000 Gästen. Mit der Museumsgastronomie Horst Esskultur-Bar im Museum Brandhorst, dem Daily Popup Café in der Pinakothek der Modernen sowie dem Business Restaurant Daily in den Münchner Highlight Towers verfügt die Dahlmann GmbH auch über eigene Restaurantbetriebe und Eventlocations in München.

Das Team von Dahlmann Catering sucht Verstärkung ab sofort:

CHEF DE PARTIE m/w

Als Mitglied unserer Küchenbrigade sind Sie vorrangig in unserer hochmodernen Produktionsküche in München Schwabing bei der Zubereitung und Produktion von Speisen für unser Premium Catering Service im Einsatz. Darüber hinaus wirken Sie auch bei der Umsetzung unserer hochkarätigen Veranstaltungen aller Größenordnungen deutschland- und europaweit mit, in dem Sie vor Ort die finale Speisenpräsentation und Zubereitung mitgestalten und steuern.

Für diese verantwortungsvolle Position verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung als Koch oder mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, im Catering oder Bankettbereich. Sie üben Ihren Beruf als Koch mit Leidenschaft aus und verstehen es, höchsten Qualitätsansprüchen auch bei großen Mengen zu genügen, um unsere Gäste im Premium Catering zu begeistern. Neben einer hohen Dienstleistungs- und Servicebereitschaft behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick.

Was wir Ihnen bieten:

- Vielseitige und sehr abwechslungsreiche Position im dynamischen Arbeitsumfeld eines Gastronomie- und Cateringunternehmens
- Flache Hierarchien ermöglichen kreatives und selbstständiges Arbeiten
- Sehr gute Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten
- Angenehmer Arbeitsplatz in einer modernen Produktionsküche in den Highlight Towers der Parkstadt Schwabing
- Viel Spaß in einem außergewöhnlich engagierten, jungen Team

Was wir erwarten

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung idealerweise in der gehobenen Gastronomie oder im Catering
- Hohes Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail
- Saubere und ordentliche sowie sehr selbstständige Arbeitsweise
- Gute Deutschkenntnisse



Wenn Sie darüber hinaus eine hohe Dienstleistungs- und Servicebereitschaft auszeichnet und Sie und auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, sollten wir uns kennen lernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt per Email an:
Vivien Steinke – Personalleitung: steinke@dahlmann-catering.de

Dahlmann GmbH, Mies-van-der-Rohe-Str. 4, 80807 München, Tel. 089-3065898-0
www.dahlmann-catering.de