



Wir suchen zur Erweiterung unserer Teams in Düsseldorf zum nächstmöglichen Eintrittstermin eine/n

Postenchef Saucier m/w

Broich Premium Catering ist ein europaweit agierender Event-Caterer und Betreiberin von 10 eigenen Eventlocations in Deutschland. Getreu unserem Motto „Wir verschenken Augenblicke“ inszenieren wir mit erstklassig ausgebildetem Personal, kulinarisch ausgefallenen Kreationen und einer perfekt abgestimmten Logistik innovative Catering-Konzepte auf Premium-Niveau.

Die Weiterbildung unserer Mitarbeiter in der 2008 gegründeten BroichAkademie ist wichtiger Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie

Wir verschenken Augenblicke

Das erwarten wir von Ihnen:

Sie besitzen eine fundierte Aus- und Weiterbildung in der gehobenen Gastronomie und weisen bereits mehrjährige Berufserfahrung vor. Ihr Beruf ist für Sie Berufung, Ihr kulinarischer Horizont geht über die gängigen, klassischen Speisen hinaus. Sie erzielen einen optimalen Erfolg unter Verwendung der betrieblichen Mittel.

Hierbei bestimmt Ihr Dienstleistungsgedanke Ihre Kreativität wodurch Sie Kundenwünsche und Unternehmensziele auf höchstem qualitativem Niveau vereinen können.

Sie können Mitarbeiter führen und sie zu Höchstleistungen motivieren. Ihre Erfahrung und Ihr Know how geben Sie gerne an andere Kollegen weiter. Sie führen Ihren Posten eigenverantwortlich mit einem Kollegen im Zweischichtbetrieb.

Wir bieten Ihnen in einem schönen Umfeld mit Niveau eine interessante und anspruchsvolle Position, attraktive Konditionen und viel Freiraum für Ihre persönliche Entfaltung

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie sich angesprochen fühlen, dann erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Lichtbild, gerne auch online.

www.broich-catering.com

Kontakt:
Broich Premium Catering GmbH
Abteilung Recht/ Personal
Hansaallee 321 / Halle 18
40549 Düsseldorf

arbeiten@broich-catering.com

