



In dem nach einjährigem Umbau 2005 neu eröffneten Haus der Photographie in den Deichtorhallen in Hamburg steht neben der Fotografie ab sofort auch die Kochkunst im Mittelpunkt. Wobei sich Kunst im Fillet of Soul durch eine kreative, aber unverkrampfte, eine innovative, aber nicht trend-touristische Küche definiert.

Das Restaurant verfügt über 45 Sitzplätze im á la carte-Bereich sowie bis zu 120 Gäste bei Veranstaltungen.

Des Weiteren bietet das Filet of Soul eine Terrasse mit 50 Sitzplätzen an.

Wir suchen für unsere kreative, engagierte Küchencrew zur Verstärkung und Ergänzung zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Chef de partie (m/w)

zum flexiblen Einsatz im a la carte sowie im Produktionsbereich Catering

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und darüber hinaus idealer Weise 4-5 Jahre Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Sie verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Überblick. Es macht Ihnen Spaß kreative Gerichte mit frischen Produkten zu zubereiten und kreative, eigene Ideen in die Speisekarten einfließen zu lassen.

Wir bieten:

eine übertarifliche Bezahlung, eine gute Teamatmosphäre, bezahlte Überstunden und Schichtdienst(kein Teildienst), Aufstiegsmöglichkeiten sowie Unterstützung bei Weiterbildung.

Sie arbeiten teamorientiert und selbständig, sind engagiert und bereit Verantwortung zu übernehmen? Dann senden sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Lichtbild und Ihren Gehaltsvorstellungen schriftlich an uns.

Kontakt Daten für Fragen und Ihre Bewerbung:

Fillet of Soul
Deichtorstr. 2

20095 Hamburg

Tel.: 040-70 70 58 00

Mail: info@fillet-of-soul.de

Web: www.fillet-of-soul.de

Ansprechpartner: Florian Pabst