

Im Herzen Berlins – das BRLO Chicken & Beer sucht eine/n

Chef de Partie (m/w/x)

Direkt am Gleisdreieck hat im Januar 2017 das Berliner Craft Beer Unternehmen BRLO unter der kulinarischen Leitung von Ben Pommer das BRLO BRWHOUSE eröffnet.

Hier treffen handwerkliche Biere aus der hauseigenen Brauerei auf ein innovatives Food Konzept. Neben den BRLO Hausbieren werden ausgewählte internationale und lokale Biere ausgeschenkt. Von saisonal kuratierten Bieren bis hin zum Tap Takeover ist die Bar des BRLO BRWHOUSE das neue Zentrum der Berliner Bierkultur.

Im Juni 2018 eröffnet das BRLO Chicken & Beer in der Feinschmeckerabteilung des KaDeWes. Hier bieten wir neben unserem Craft Beer ein hochwertiges, aber bodenständiges Foodkonzept an.

Dich erwarten familienfreundliche Öffnungszeiten und ein kleines, sympathisches Team.

Werde Teil unserer neuen Gastronomie und komm zur BRLO-Familie!

Verantwortlichkeiten | Aktionsfelder

- Tagesaufgaben prüfen und mit dem Küchenchef/ Souschef abstimmen
- Speisen entsprechend den Vorgaben anrichten und optisch garnieren
- Vorbereitungen für das Mittags- und Abendgeschäft treffen
- Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen zugeteilten Posten
- Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen; Übergabeprotokoll schreiben
- Einhaltung über Ordnung und Sauberkeit im Rahmen der HACCP-Standards

Voraussetzungen | Kompetenzfelder

- Abgeschlossene Ausbildung mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Zuverlässigkeit, Präzision, Ordnungssinn und Sauberkeit
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens

Du willst Teil unseres Teams werden? Dann schick uns Deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an jobs@brlo.de Wir freuen uns auf Dich!