

Brauerei, Biergarten & Restaurant – das BRLO BRWHOUSE sucht eine/n

Chef de Partie (m/w)

Direkt am Gleisdreieck hat im Januar 2017 das Berliner Craft Beer Unternehmen BRLO unter der kulinarischen Leitung von Ben Pommer das BRLO BRWHOUSE eröffnet. Das Restaurant wird von Sebastian Schmitt geleitet.

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.

Seit der Eröffnung ist viel passiert; neben diversen anderen Auszeichnungen sind wir von den Berliner Meisterköchen zum Szenerestaurant 2017 gekürt worden, der FizzAward hat uns zum besten Bierkonzept des Jahres 2017 ernannt und auch mit dem Gastro Gründerpreis wurden wir im letzten Jahr ausgezeichnet. Darüber hinaus wurden wir als einziges Brauhaus Deutschlands mit Punkten im Gault&Millau erwähnt.

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
- Im Sommer: Zubereitung der Speisen für unseren Biergarten
- Einhaltung über Ordnung und Sauberkeit im Rahmen der HACCP-Standards

Voraussetzungen | Kompetenzfelder

- Abgeschlossene Ausbildung – mind. 2 Jahre Berufserfahrung
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Initiative und Einsatzbereitschaft
- Zuverlässigkeit und Präzision, sowie Schnelligkeit und Ordnungssinn / Sauberkeit
- Einsatz auf dem festgelegten Posten: Entremetier, Saucier, Gardemanger, Patisserie
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für Fingerfood, Buffets und Menüs
- 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!