

Chef de Partie (m/w/d)

Sea Cloud Flotte



Das erwartet Sie an Bord

Mit frischen Produkten, guten Ideen und Liebe zur regionalen Küche Mitteleuropas gestalten Sie unter Leitung des Küchenchefs in einem engagierten Team herausragende Menüs.

Das haben Sie im Gepäck:

- Eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Mindestens 1 - 2 Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie auf dem Posten Gardemanger und / oder Entremetier
- Begeisterung für exzellente Speisen
- Kreativität & Engagement
- Einhaltung von Sauberkeit, Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH, HACCP)
- Team- & Kommunikationsfähigkeit
- Belastbarkeit & Flexibilität
- Sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse
- Freude am Umgang mit einem gehobenen, anspruchsvollen & internationalen Gästekreis

Das packen wir für Sie:

- Ein verantwortungsvoller Arbeitsplatz in einem familiären und internationalem Umfeld
- Eine langfristige Zusammenarbeit mit interessanten Entwicklungsmöglichkeiten
- Organisation und Übernahme von An- und Abreise sowie Sicherheitszertifikaten
- Umfassende Sozialleistungen (Kranken-, Unfall-, Arbeitslosen-, Rentenversicherung)
- Freie Kost & Logis an Bord
- Arbeitskleidung wird gestellt und gratis gereinigt
- Individuelle Rotation je nach Position (4/2 oder 6/3)
- Internationale Reiserouten und exklusive Häfen-Anläufe in Mittelamerika, der Karibik und dem Mittelmeer

Weitere Informationen:

Sea Cloud Cruises steht für luxuriöse, elegante und zeitlose Kreuzfahrten.

Unicrew Management Liberia Ltd., der Arbeitgeber, der Crewmitglieder an Bord, sucht Sie als Ausnahmetalent für das Außergewöhnliche, und lädt Sie ein unser Team mit Ihrer Persönlichkeit und Erfahrung zu ergänzen.



Bewerbungen per E-Mail an: jobs@unicrew-management.co.uk

Gerne steht unser Recruiting Ihnen auch telefonisch zur Verfügung: 0049 40 30 95 92-43