

Die **VIA Schankhalle Pfefferberg gGmbH** ist eine Tochtergesellschaft im VIA Unternehmensverbund. Als Inklusionsbetrieb bieten wir attraktive Arbeitsplätze in den Bereichen Gastronomie, Veranstaltungsmanagement, Hauswirtschaft und Haustechnik für Menschen mit und ohne Behinderung an. Neben den zwei multifunktionalen Veranstaltungsräumen, dem „Pfefferbräu – Restaurant & Bergbrauerei“ und regelmäßigen Tanzveranstaltung von URQUIZA finden auch verschiedene Aufführungen im hauseigenen Pfefferberg Theater statt. Die Schankhalle Pfefferberg mit dem historischen Biergarten ist Teil des denkmalgeschützten Pfefferbergs im Berliner Bezirk Prenzlauer Berg.

Zur Verstärkung des Teams in der Küche suchen wir ab sofort einen

Chef de Partie m / w
in Vollzeit (40 Stunden / Woche).

Ihr Profil:

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin
- Berufserfahrung in der Küche
- Kreativität und teamorientiertes Arbeiten
- freundlich, organisiert und zuverlässig

Ihre Aufgaben sind:

- Zubereiten & Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Organisieren & Planung auf allen Küchenposten
- Effiziente Verarbeitung von Speisen
- Anleitung von Mitarbeiter/in mit Behinderung

Wir bieten Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team

Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen senden Sie uns bitte per Mail an jobs@via-berlin.de oder per Post an:

VIA Schankhalle Pfefferberg gGmbH

Personalabteilung
GSG-Hof Geneststr.5
Eingang: Reichartstr. 2, Aufgang G
10829 Berlin
www.schankhalle-pfefferberg.de