



---

**Wir suchen ab sofort:**

## **Chef de Partie (m/w)**

**Werde Teil der Emma Wolf-Cooking Gang!**

---

**Hey, Du! Du bist leidenschaftlich gern Koch/Köchin und suchst nach einer spannenden Herausforderung, die Dich wirklich weiterbringt?**

Für unser Bistro-Restaurant EMMA WOLF unter der Dachmarke DIE KÜCHE Q 6 Q 7 im Mannheimer Quartier Q 6 Q 7 suchen wir ab sofort einen erfahrenen Chef de Partie (m/w). Bei uns wirst Du Teil der EMMA WOLF-Cooking Gang und kochst an der Seite von Sternekoch Dennis Maier, dem gastronomischen Leiter der der KÜCHE Q 6 Q 7.

EMMA WOLF im Mannheimer Quartier Q 6 Q 7 ist das erste Restaurant in einer deutschen Shopping Mall, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Unsere Gäste lieben das kleine Bistro mit nur 25 Plätzen für seine regionalen und internationalen, mit besten Lebensmitteln zubereiteten Gerichte und genießen entspannte und gesunde High-End-Küche ohne Zwänge in einem urbanen Ambiente.

Für dieses neuartige Konzept und die KÜCHE Q 6 Q 7 suchen wir jetzt eine(n) motivierte(n) und begeisterungsfähige(n) Chef de Partie (m/w) mit Gastronomieerfahrung, die/der verantwortungsbewusst einen eigenen Posten betreut und den Stern in sich entdecken möchte.

Wenn Du Spaß am kreativen Kochen hast, Dein Können ständig weiterentwickeln möchtest, Teil der Cooking-Gang werden willst, zum Lachen nicht in den Keller gehst, beim Kochen gerne Musik hörst und den direkten Kontakt mit den Gästen liebst, bist Du bei uns goldrichtig.

Wir denken wir Gastronomie nicht nur neu - wir leben sie einfach!



Q 6 Q 7 Gastronomie & Co. GmbH  
Wilhelm-Wundt-Straße 19-21  
68199 Mannheim

[www.emmawolf1920.com](http://www.emmawolf1920.com)

## Deine Aufgaben

- Du kochst gemeinsam mit Küchenchef Dennis Maier und betreust als „Postenchef“ einen bestimmten Bereich.
- Du bereitest warme und kalte Speisen zu, organisierst die Zubereitung der Speisen und hast ein Gefühl für kostenbewusstes Einkaufen und Arbeiten.
- Du vermittelst gerne Wissen und Fertigkeiten an Jungköche, Lehrlinge und Praktikanten
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung sämtlicher Qualitätsstandards und Hygienevorschriften nach HACCP
- Sachgerechte Kontrolle und Lagerung aller Lebensmittel
- Qualitätssicherung und -kontrolle der Waren und Lebensmittel

## Wir wünschen uns:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erfahrung in der Sternegastronomie von Vorteil
- Selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Einsatzbereitschaft, Eigeninitiative und Leidenschaft für den Beruf
- Ein freundliches, offenes und kollegiales Wesen
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Flexibilität und eine gesunde Stressresistenz

## Was Du von und erwarten kannst:

- Eine Vollzeit-Festanstellung an einem sicheren Arbeitsplatz
- Eine inspirierende Team-Atmosphäre
- Faire Bezahlung
- Geregelte Arbeitszeiten (5-Tage-Woche)
- Coole Dienstkleidung
- Mitarbeiter-Rabatte

Los, hau Sie raus, Deine Bewerbung! Bitte schicke sie mit Lebenslauf, Foto und allen wichtigen Infos zu Deinem Werdegang als Koch an: [frederikewegmann@diekueche-q6q7.de](mailto:frederikewegmann@diekueche-q6q7.de)

Fragen beantworte ich Dir auch gerne vorab telefonisch – ich bin erreichbar unter 0163 2931718

## Frederike Wegmann

Personalmanagerin

