Starte deine Karriere an Bord der Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises! Bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

CHEF PATISSIER (W/M/D) - EXPEDITIONSKREUZFAHRT

Charterer: Hapag-Lloyd Cruises
Department: Küche / Galley

FERNWEH? Du liebst das Meer und möchtest unsere Gäste begeistern?

Gehöre zu den Besten - werde vom Beobachter zum Entdecker: Mit deinem Job bei sea chefs erlebst du echte Abenteuer an Bord der jüngsten und modernsten Expeditions-Flotte der Welt: HANSEATIC nature, HANSEATIC inspiration und HANSEATIC spirit. Kategorisiert mit der höchsten Eisklasse erreicht die Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises die schönsten und entlegensten Orte der Erde.

Dein Arbeitgeber sea chefs - auf vielfältiger Mission: ob Hochsee-Kreuzfahrten, Expeditionsreisen, Luxusreisen oder Flusskreuzfahrten. Als erfahrener Partner im Hotel- und Crew-Management internationaler Reedereien bietet sea chefs einzigartige Karrieremöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments!

DEIN JOB

Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- In dieser Position bist du Entscheidungsträger und verantwortlich für den gesamten Patissier-Bereich und reportest an den Chef de Cuisine.
- Du bist für die Zubereitung sämtlicher Desserts in den 4 Restaurants an Bord zuständig.
- Mit deinen eigenständigen Kreationen auf der Dessert-Karte servierst du den Gästen zu verschiedenen Anlässen exklusive Geschmackserlebnisse.
- Dein Team führst du fachlich und disziplinarisch und sorgst für eine offene Feedbackkultur sowie einen harmonischen Umgang.
- Als Ansprechpartner für den Patissier-Bereich zeigst du regelmäßig Präsenz für Crew und Gäste.
- Vertragsdauer deines 1. Vertrages: 4 - 6 Monate (nach individueller Absprache)

WARUM SEA CHEFS?

Das bieten wir dir:

- Die schönsten Ziele der Erde
- Bezahlte An- & Abreise

- Internationales Arbeitsumfeld
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Exklusive Crew-Bereiche
- Gute Aufstiegschancen
- Weiterbildungen & Trainings
- Kranken- und Unfallversicherung
- Kostenfreie Reinigung der Uniform
- Alle Benefits

DEIN KURS & DEINE TALENTE

Das bringst du mit an Bord:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch, Konditor o.ä. sowie mehrjährige Erfahrung in der Führung des Patisserie-Bereichs
- Zusatzqualifikationen (wie z.B. Zucker Ziehen, Kreieren von Schaustücken) von Vorteil
- Sehr gutes Fachwissen im Gastronomiebereich sowie in der Lebensmittelkunde, welches du auch gerne an dein Team weitergibst.
- Du bist zuverlässig und belastbar und hast kein Problem damit, auch mal über den Tellerrand zu schauen.
- Führungspersönlichkeit mit der Fähigkeit, ein Team fachlich und disziplinarisch zu leiten und zu motivieren
- Gepflegtes Erscheinungsbild sowie exzellente Umgangsformen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Vertrauter Umgang mit MS Office Anwendungen

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess?
Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.

Bleiben Fragen unbeantwortet? Unser Recruiting-Team ist gerne für dich da:
Daniel Schors
dasc@seachefs.com
+41 41 289 50 24

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - ungeachtet deines Alters, Geschlechts, deiner Nationalität, ethnischen Herkunft, Religion, Weltanschauung und/oder sexuellen Orientierung. Bitte bewirb dich ausschließlich online.