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

CHEF PATISSIER (W/M/D) - LUXUSKREUZFAHRT

Charterer: Hapag-Lloyd Cruises
Department: Küche / Galley

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

Gehöre zu den Besten! Gehe mit uns auf Weltreise und entdecke spannende Destinationen an Bord der besten Kreuzfahrtschiffe der Welt*: MS EUROPA und MS EUROPA 2. Mit viel Leidenschaft und höchsten Ansprüchen an deine eigene Arbeit nehmen wir dich mit auf die Reise deines Lebens. *lt. Berlitz Cruise Guide

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 bis zu 7 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.