

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. \*It. 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:

Dennis Kemmling

dke@seachefs.com

+41 41 289 5020

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.