Werde Teil der Mein Schiff Crew und bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

# CHIEF PASTRY (W/M/D) - MEIN SCHIFF FLOTTE

Charterer: TUI Cruises / Mein Schiff
Department: Küche / Galley

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

Dann starte das Abenteuer deines Lebens und komm an Bord der *Mein Schiff®* Flotte: Die Flotte ist mittlerweile mit neun Schiffen auf den Meeren der Welt unterwegs und steht für zeitgemäßen Premium Urlaub.

**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:**

- Entscheidungsträger und verantwortlich für den gesamten Patissier-Bereich, Report an den Executive Sous Chef
- Zubereitung sämtlicher Desserts in bis zu 12 Restaurants
- Kreationen exklusiver Geschmackserlebnisse zu verschiedenen Anlässen
- Fachliche und disziplinarische Führung deines Teams
- Regelmäßige Präsenz für Crew und Gäste
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 4 Monate, anschließende Folgeverträge möglich
- Dein Aufstieg erfolgt auf Basis deiner Verfügbarkeit in Zusammenhang mit der Einsatzplanung an Bord und ist generell ganzjährig möglich.

## 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 Patisseriebereichs
- 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.