



Ob in der Allianz Arena oder im Olympiapark München, im Sternerestaurant 181, im Betriebsrestaurant oder in den Top-Locations der Welt: Wir sind immer hautnah am Geschehen. Als führender Hospitality-Experte mit rund 430 Mitarbeitern inszenieren wir Gastlichkeit als Erlebnis.

**Verstärken Sie unser Team in Regensburg als**

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

### **Ihre Aufgaben**

Tägliche Speisenproduktion in der warmen und kalten Küche | Anrichten und Ausgabe der Speisen im Betriebsrestaurant | Allgemeine Reinigungsarbeiten im Küchenbereich

### **Ihr Profil**

Abgeschlossene Berufsausbildung und einschlägige Berufserfahrung | Kenntnisse zu HACCP | Dienstleistungsorientiertes Auftreten sowie sicherer Umgang mit Gästen | Ausgeprägtes Service- und Qualitätsbewusstsein | Selbständige Arbeitsweise, Engagement und Freude am Beruf | Teamgeist, Zuverlässigkeit und Flexibilität

### **Wir bieten**

Einen interessanten Arbeitsplatz, leistungsgerechte Vergütung, ein angenehmes Betriebsklima und Aufstiegsmöglichkeiten

Arbeiten, wo  
die Mittagspause  
zum kulinarischen  
**Highlight** wird.

Arena One GmbH | Fachbereich Personal  
Kennwort: AOBK-2011-12-14  
Leopoldstraße 175 | D-80804 München  
Fon +49.89.35 09 48-0  
karriere@arena-one.com  
arena-one.com

**ARENA ONE**  
intelligent hospitality