

Sous Chef – Stellvertretender Küchenchef m/w in Vollzeit

,... Ihre Aufgaben und Herausforderungen sind

- ✓ unsere Gäste begeistern und zu Stammgästen machen
- ✓ unsere Mitarbeiter begeistern und zu Stammmitarbeitern machen
- ✓ Sie kochen wechselweise auf den Posten Entremetier und Saucier
- ✓ bei Abwesenheit des Küchenchefs sind Sie Annoncier
- ✓ ebenso helfen Sie Menüs und Büffets für Bankette zuzubereiten
- ✓ durch Ihre Kenntnisse bereichern Sie unsere Küche
- ✓ den Küchenchef unterstützen Sie beim Wareneinkauf, der Dienstplanung und der Abwesenheitsvertretung
- ✓ das Team findet in Ihnen einen guten Ansprechpartner
- ✓ Sie behalten den Qualität und Betriebswirtschaftlichkeit stets im Auge

,... denn wir haben Interesse an Ihrem Profil

- ✓ Sie haben Ihre Berufsausbildung als Koch abgeschlossen
- ✓ und bereits mehrere Jahre Erfahrung
- ✓ haben gute Kenntnisse von den erforderlichen Hygienestandards
- ✓ im Besten Fall auch schon Erfahrung in einer Führungsposition
- ✓ sind 100 % teamfähig, zuverlässig und belastbar



Sous Chef – Stellvertretender Küchenchef m/w in Vollzeit

- √ haben ein freundliches Wesen
- ✓ auch in stressigeren Zeiten bewahren Sie Ruhe und behalten den Überblick
- ✓ haben Lust auf Neues und begeistern sich für Eventgastronomie
- ✓ Sie fühlen sich wohl in einem familiär geführten betrieblichen Umfeld
- ✓ ein traditionell geführtes gutbürgerliches Haus bedeutet für Sie nicht Abstriche in der Professionalität

,... damit wir Sie auch von uns überzeugen dürfen

- ✓ wir bieten Ihnen eine vertrauensvolle und nachhaltige Zusammenarbeit
- ✓ Weiterbildungsmöglichkeiten
- ✓ ein abwechslungsreiches Küchenprogramm
- ✓ Ein junges Team, das unterstützt wird von den sogenannten "alten Hasen"
- ✓ Sie profitieren von vergünstigten Personalpreisen
- ✓ Lohnoptimierungsmöglichkeiten und steuerfreie Zuschläge, sowie Leistungszulagen
- ✓ eine 5 Tage Woche mit verbindlichen Schichtplänen und im Rahmen der Stellendotierung auch geregelte Arbeitszeiten