



WIR SUCHEN AB APRIL 2021 ODER NACH VEREINBARUNG

FÜR UNSER NEUES RESTAURANT „ONU“
AUF DER LINDAUER INSEL

Sous Chef (m/w/d) in Vollzeit

Was erwartet Dich:

- Junges, dynamisches Team mit Hands-on-Mentalität und viel Entfaltungsmöglichkeiten
- Elektronische und genaue Arbeitszeiterfassung
- Kein Teildienst und geregelte Arbeitszeiten
- Zuschuss Mitarbeiterverpflegung
- Steuerfreie Zuschläge für Sonn-, und Feiertagsarbeit
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Mitarbeiterevents
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Deine Aufgaben:

- Koordination des Küchenteams und Mitgestaltung des Dienstplanes
- Vorbereitung und Durchführen von à la Carte, Bankettveranstaltungen und Caterings
- Mitgestaltung der saisonalen Speisekarte und Aktionstage
- Wirtschaftlicher Wareneinkauf, Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Einhaltung der Hygienestandards nach den HACCP-Richtlinien
- Ständige Optimierung von Prozessen und Abläufen

Dein Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der gehobenen Küche von Vorteil.
- Du bist innovativ, kreativ, begeisterungsfähig, belastbar und flexibel
- Ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Freude ein Team zu führen wie auch zu motivieren.
- Bereitschaft zur Feiertags- und Wochenendarbeit

Lust ein Teil von uns zu werden? Dann sende uns deine (Kurz-) Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen bis 31.03.21 an personal@1881-catering.de. Wir freuen uns auf Dich!