

WIR SUCHEN DICH!

KÜCHENCHEF (M/W/D) - VOLLZEIT

Was Dich bei uns erwartet:

- Direkteinstieg in eine unbefristete Vollzeit-Festanstellung
- Arbeitszeiten, die mit deinem Privatleben harmonisieren
- Moderner Arbeitsplatz mit Technik, die begeistert
- Ein Team, das deine Motivation teilt
- Eine Unternehmenskultur mit Betonung auf „Kultur“ (natürlich inklusive flacher Hierarchien)
- Bei uns bekommst du 30 Tage bezahlten Urlaub bei 5 Arbeitstagen ohne Teildienst
- Gemeinsame Teamerlebnisse
- Sozialleistungen und Benefits, die dir ein Lächeln ins Gesicht zaubern

Deine Aufgaben beherrschst du im Schlaf:

- Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs
- Überwachung und Durchführung des Wareneinkaufs und der Lagerwirtschaft
- Erstellung und Planung des Speisenangebotes
- Gewährleistung der Qualitätsstandards in der Küche
- Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP) und Sauberkeit
- Personaleinteilung sowie Kostenmanagement für den gesamten Küchenbereich
- Führung des Küchenteams
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft

Das bringst du mit:

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie oder vergleichbare Qualifikation
- Du meisterst Herausforderungen mit Souveränität
- Deine Persönlichkeit und deine Liebe für die Gastronomie lassen Gästeherzen höherschlagen

