

Küchenchef ab sofort gesucht (w,m,d)

Renommiertes Haus * Am Wochenende frei * Faires Gehalt

"Das reichste Mahl ist freudenleer, wenn nicht des Wirtes Zuspruch und Geschäftigkeit den Gästen zeigt, dass sie willkommen sind." von Friedrich von Schiller

Dieser Sinnspruch fasst zusammen, wozu wir uns verpflichtet haben: Essen & Trinken. Wir bieten Mitarbeiterverpflegung & Catering in Behörden und Institutionen an.

Du bringst mit:

- Qualifizierung und Erfahrung als Küchenchef
- Leitungserfahrung zur Organisation einer Küche und Anleitung von Personal
- Erfahrung zur Gestaltung abwechslungsreicher moderner Speisekarten für Kantinen
- Erfahrung im nachhaltigen Wirtschaften mit Lebensmitteln
- Erfahrung in der Zubereitung von Speisen in einer Großküche
- Hohes Dienstleistungsverständnis sowie Kundenorientierung
- Spaß an der Arbeit
- Kreativität und Initiativvermögen
- Klaren Kommunikationsstil
- Teamfähigkeit und höfliche Umgangsformen

Deine Aufgaben sind:

- Organisation der reibungslosen Abläufe in der Küche
- Anleitung und Motivation des Küchenpersonals
- Sicherstellung der Zubereitung von Speisen für Mitarbeitende in Bundesbehörden (>100 Portionen)
- Erstellung der wöchentlichen Speisekarte
- Bestellungen, Einkäufe zur Planung und Zubereitung der Speisen
- Einhaltung gesetzlicher und betrieblicher Hygienestandards
- Mitarbeit im Ausgabebereich, wenn es nötig ist

Wir bieten:

- Sicheren Arbeitsplatz - Ganz-Jahres-Beschäftigung
- Faires Gehalt
- Freie Wochenenden - Arbeit von Montag bis Freitag
- Regelmäßige Arbeitszeiten
- Kollegiales Miteinander
- Renomeé der Arbeit in einer Kantine in einem Bundesministerium in Berlin-Mitte

Aufgrund der Arbeit in behördlichen Einrichtungen benötigst du ein einwandfreies Führungszeugnis. Dieses muss der Bewerbung aber nicht beigelegt werden.

Richte deine Bewerbung bitte an: info@gastfroh.de oder einfach anrufen bei Gundula Hertel: 030 – 39 889 722. Wir freuen uns auf dich!