

Küchenleitung für Kantine gesucht (w,m,d)

Küchenleitung einer Großküche in Berlin ab sofort gesucht!

Sicherer Job * Arbeit von Montag bis Freitag * Gutes Gehalt * Vollzeit

Eine erfolgreiche Küche ist nichts, ohne die Qualität und die appetitanregende Präsentation der Speisen! Das können Sie sowohl im klassischen als auch im kreativen modernen Kochen umsetzen sowie den reibungsablaufen Arbeitsablauf sicherstellen. Dann sind Sie bei uns richtig.

Wir als GastFroh sind ein innovatives Unternehmen, das Mitarbeitendenverpflegung anbietet, in dem nachhaltigen Wirtschaften, und ein breites, gästefreundliches Speiseangebot gefordert wird. Wir arbeiten in Bundesbehörden und institutionellen Einrichtungen, in denen die Gäste hohe Ansprüche an ihre Mittagsverpflegung stellen.

Ein Backoffice nimmt den Großteil von Verwaltungs- und Zertifizierungsarbeiten ab, damit sich das Küchenpersonal ganz dem reibungslosen Arbeitsablauf, der Zubereitung der Speisen, der Weiterentwicklung des Angebotes sowie den Gästen widmen kann.

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder eine vergleichbare Qualifikation
- Erfahrungen in der Anleitung & Führung von Mitarbeitenden
- Erfahrungen in einer Großküche
- Kreative Ideen & die Bereitschaft, traditionelle und auch kreative und überraschende Kreationen den anspruchsvollen Gästen anzubieten
- Freude & Leidenschaft für das Kochen
- Dienstleistungsverständnis & Kundenorientierung
- Teamfähigkeit & höfliche Umgangsformen
- Zuverlässigkeit & Belastbarkeit
- Spaß daran, motivierte Mitarbeitende zu Bestleistungen zu führen

Ihre Aufgaben sind:

- Zubereitung von warmen und kalten Speisen in Bundesbehörden (>350 Portionen) und Kochen für Veranstaltungen / Caterings
- Einhaltung gesetzlicher und betrieblicher Hygiene- und Qualitätsstandards (HACCP)
- Speiseplangestaltung
- Warenbestellung
- Umsetzung der gewünschten CO₂ Neutralität
- Führung und Motivation des Küchenpersonals
- Übernahme der Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Küche, inkl. Gewährleistung der Sauberkeit im Küchen- und Ausgabebereich
- Kontrolle der sachgemäßen Lagerung von Lebensmitteln und Zutaten

Die Arbeitszeiten machen Betriebsrestaurants zu den familienfreundlichsten Unternehmen unserer Branche. Aufgrund der Arbeit in sicherheitsrelevanten Bereichen benötigen Sie einen einwandfreien Leumund. **Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:** bewerbungen@gastfroh.de.