



WIR SUCHEN DICH ALS:

Küchenchef (m/w/d)

Du passt zu uns, wenn Folgendes auf Dich zutrifft:

Du bist Koch/Köchin aus Leidenschaft? Und hast bereits erste Erfahrungen in einer Leitungsposition gemacht? Dann bist Du richtig bei uns im Team.

Das können Deine Aufgaben sein:

- Verantwortung für die Weiterentwicklung der Speisenangebote genauso wie die für die Speisenqualität und die Teamführung
- Qualitätskontrolle der Rohprodukte, Wareneingang und Lagerung
- Permanente Qualitätskontrolle im gesamten Produktionsbereich
- Bestellung/Wareneinkauf von Rohstoffen unter Beachtung des Tagesgeschäfts u. Sonderveranstaltungen
- Annoncieren, Anleiten und Unterstützen der Mitarbeiter während der Servicezeiten
- Anfertigung der Dienstpläne
- Organisation der Arbeitsabläufe, Entwicklung von Rezepturblättern und Anrichtevorgaben für alle Speisen inkl. Verknüpfung mit der Wareneinsatzbuchung

Du bringst dazu mit:

- Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
- Teamorientiert und dynamisch, kooperativer Führungsstil wird vorausgesetzt
- Erfahrung im à la carte und Veranstaltungsbereich
- Organisationstalent, hohe Belastbarkeit
- Zielorientierte und organisierte Arbeitsweise

Und wir bieten Dir:

- gerechtes Entgelt entsprechend Deiner Berufserfahrung und fachlicher Qualifikation zzgl. Zuschläge für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- attraktive Arbeitsplatzkonditionen wie z.B. einer privaten Krankenversicherung, unsere Mitarbeitercard für viele Vergünstigungen bei Partnern in der Umgebung, günstige Übernachtungen im Rahmen der Kooperation mit Personights
- Nutzung des Freizeitangebotes am Standort Bispingen
- viel Spielraum für neue Ideen und Deine persönliche Entfaltung
- individuelle Weiterentwicklungsmöglichkeiten Die Möglichkeit eigenen Ideen einzubringen und umzusetzen
- einen Arbeitsplatz in einer modernen und gesunden Unternehmensgruppe mit zukunftsorientierten, abwechslungsreichen Aufgabenstellungen

Kontakt: karriere.bispingen@snowworld.com / 02131 12 44 - 136

