

STELLENAUSSCHREIBUNG

Position: stellvertretender Küchenchef

Fachliches Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder Küchenmeister
- Sicherer Umgang mit gängigen Computerprogrammen (MS Office, MS Excel, MS Outlook)
- Mehrjährige Berufserfahrung (gerne in leitender Position)

Persönliches Anforderungsprofil:

- ein freundliches, höfliches Auftreten
- Teamfähigkeit, maximale Flexibilität und überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft (Montag - Sonntag)
- Verantwortungsbereitschaft und Eigeninitiative
- Organisationstalent und Pünktlichkeit
- diplomatischer Umgang mit Problemen aller Art
- absolute Verschwiegenheit und Vertrauenswürdigkeit
- vorbildliches und repräsentatives Auftreten in gepflegter Kleidung

Einzelaufgaben:

- Vertretung des leitenden Küchenchefs
- Ordnungsgemäße und hygienische Zubereitung aller Speisen
- Organisation eines reibungslosen Ablaufes des eigenen Arbeitsbereiches
- Permanente Kontrolle der Qualität
- Kontrolle und Gewährleistung der Sauberkeit und Hygiene in der gesamten Küche
- Kontrolle der Einhaltung der Anrichteweise und Portionierung
- Kontrolle der Kühl- und Lagerräume, Einhaltung der geforderten Temperaturen und MHD
- Entwickeln von Angeboten
- Einkauf, Warenbestellung für alle gastronomischen Bereiche
- Warenwirtschaft, Rechnungsbearbeitung, Lieferscheine für alle gastronomischen Bereiche
- Bestückung der verschiedenen Lager
- Dienstpläne für Küche
- Optimale Zusammenarbeit mit den anderen Abteilungen des Hauses

Wir bieten:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Prämienzahlungen
- Vergünstigtes Essen
- Kostenlose Getränke
- Urlaubsanspruch über dem gesetzlichen Mindesturlaub
- Preisnachlässe auf Produkte und Dienstleistungen
- Betriebsarzt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Neele Kanitz | Tel. 040 / 819 77 47 20
bewerbung@wildpark-schwarze-berge.de

