

Sous Chef (m/w/d) in Vollzeit

Verantwortungsbereich:

Vertretung des Küchenchefs
Führung und Anleitung des Küchenteams
kreative Erstellung der Speisekarten
kostenbewusste Bestellungen durchführen
Verantwortung für den Wareneinsatz
Einhaltung der HACCP Richtlinien
Verantwortlich für die Einarbeitung und Entwicklung der Mitarbeiter/innen
Dienstplanung
Erarbeitung von Rezepturen mit Mengenangaben

Qualifikationen:

Fachlich:

Eine abgeschlossene Berufsausbildung
Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
Warenwirtschaftliches Verständnis
Qualitäts- und Kostenbewusstsein
Erfahrung im Bankettablauf
Kenntnisse in MS-Office

Persönlich:

Koch aus Leidenschaft
Verbunden mit gesundem Selbstbewusstsein strahlen Sie eine natürliche Autorität aus und holen Ihr Team mit ins Boot
Sie sind eigeninitiativ und bringen sich aktiv ins operative Geschäft ein
Sie haben ein gutes Durchsetzungsvermögen
Organisationstalent ist eine Ihrer Stärken
Kreativität und ein Auge für Details zeichnen Sie als Teamplayer aus
Sie kommunizieren ergebnisorientiert und haben eine optimistische Arbeits- und Lebenseinstellung
Gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

Ihre Vorteile:

unbefristeter Arbeitsvertrag
kostenlose Getränke und Mitarbeiteressen
steuerfreie Zuschläge
abwechslungsreiche und herausfordernde Aufgabe in einem kreativen Team
5-Tage-Woche

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an **bewerbung@maelzerei.de** oder auf dem Postweg an:

**Kultur- und Tagungszentrum
Alte Mälzerei Mosbach GmbH & Co. KG
Alte Bergsteige 7, 74821 Mosbach**

Informationen zur Datenerhebung gemäß Art. 13 DSGVO finden Sie unter www.maelzerei.de/datenschutz/