



Küchenchef m/w/d

Stellenbeschreibung

- selbstständige Leitung des gesamten Küchenbetriebes
- Warenbestellung, -annahme und -pflege
- Wareneinsatzkontrolle
- Dienstplanerstellung, Mitarbeiterführung und –motivation
- Erstellen von Speise- und Menükarten
- Einhaltung interner und gesetzlicher Hygienestandards
- Annoncieren am Speisenpass während der Servicezeiten
- Vorbereitung und Betreuung von großen Bankettveranstaltungen bis zu 1.500 Personen in der Kongresshalle
- Herstellung von hochwertigen Kanapees und Produktion von „Flying Buffets“ für die Kongressbar und Kongresshalle

Voraussetzungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- Mindestens 3-5 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Erfahrung in der bay. und internationalen Küche wünschenswert
- Bereitschaft zu Spätschicht- und Wochenendarbeit
- Sie können ein Team motivieren und verfügen über Führungsqualitäten
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Organisationstalent
- Budgetsicherheit, Kalkulations- und Rezepturkenntnisse
- Sicherer Umgang in den gängigen MS Office Programmen



SPS Bavariapark Gaststätten GmbH & Co. KG
Theresienhöhe 15, 80339 München
info@wirtshaus-am-bavariapark.com
<http://wirtshaus-am-bavariapark.com>