



## Produktionsleiter Küche m/w/d

### Stellenbeschreibung

- Leitung des Produktionsbereichs
- Organisation und Steuerung eines reibungslosen Produktionsablaufs
- Dienstplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Entwicklung neuer Rezepturen, Artikel und Gerichte
- Warenbestellung, -annahme und -pflege
- Einhaltung interner und gesetzlicher Hygienestandards
- Vorbereitung des Mise en Place für das á la Carte- und Bankettgeschäft
- 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 2 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>