



Stellv. Küchenchef (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Dienstplanerstellung, Mitarbeiterführung und –motivation
- Mitverantwortung für die Personaleinsatzplanung
- Warenbestellung, -annahme und –pflege
- Wareneinsatzkontrolle
- Erstellen von Speise- und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Annoncieren am Speisenpass während der Servicezeiten
- Einhaltung interner und gesetzlicher Hygienestandards

Das wünschen wir uns von dir:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- Mindestens 2Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Erfahrung in der bay. und internationalen Küche wünschenswert
- Bereitschaft zu Spätschicht- und Wochenendarbeit
- Team- und Konfliktfähigkeit
- Organisationstalent
- Sicherer Umgang in den gängigen MS Office Programmen

Wir bieten:

- Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege - "Duz-Kultur"
- Abwechslungsreicher, zukunftssicherer Arbeitsplatz in familiärer Atmosphäre
- Zentrale Lage mit guter Verkehrsanbindung
- Mitarbeiterverpflegung
- Mitarbeiterrabatte
- Möglichkeit der betrieblichen Altersvorsorge