



Wir suchen: Souschef (m/w/d)

Deine Leidenschaft

Gastronomie ist dein Steckenpferd und Gemüseschneiden ist für dich keine lästige Tätigkeit. Das perfekte Pairing von Gewürz und Zutat gelingt dir aus dem FF und deine Teller sehen aus wie eine Vorlage für ein Food-Magazin. Du scheust nicht davor, von Zeit zu Zeit Verantwortung zu übernehmen und legst Wert auf Regionalität und saisonale Produkte.

Deine Aufgaben

- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln/Speisen
- Vertretung und Unterstützung Küchenchef
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein
- Kontrolle/Überblick Lager, Lieferantenmanagement, regelmäßige Inventur
- Kontrolle Sauberkeit und Ordnung (laut gesetzl. Bestimmungen, Kontrollliste)
- Arbeiten auch vor dem Gast in der Showküche, zu bestimmten Events auch mit dem Gast
- Zubereitung auch von Vegetarischen und Veganen Gerichten
- Zusammenstellen von Take away-Boxen
- Einhaltung der Sauberkeits- und Ordnungsrichtlinien
- selbstständiges Arbeiten und respektvoller Umgang mit Lebensmittel

Das solltest du mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mindestens 2-3 Jahre Berufserfahrung
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- Leidenschaft für hochwertige Produkte
- Deutsch und Englischkenntnisse

Unsere
Benefits
findest du
hier!