

EXECUTIVE SOUS CHEF (M/W/D)



Unser Kunde steht für **Premium-Lebensmittel**, bietet den Kunden Kulinarik auf außergewöhnliche Weise und bewirbt sich bei Ihnen mit z.B.:

- einer 37-Stunden-Woche
- 30 Tage Urlaub
- Mitarbeiterrabatten

AUFGABEN:

- Unterstützung und direkte Vertretung des Küchenchefs
- Koordination und Sicherstellung reibungsloser Arbeitsabläufe in den Produktionsbereichen Küche, Konditorei und Bäckerei sowie in den Restaurants und an den Food Bars
- Gestaltung und Kalkulation der Speisekarten sowie kulinarische Weiterentwicklung für die Restaurants und Food Bars
- Entwicklung neuer Rezepte bei gleichzeitiger Sicherstellung der höchsten Qualität

PROFIL:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) mit Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie / Hotellerie
- gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Durchsetzungsvermögen, souveränes Auftreten, Kommunikationsstärke und hohe soziale Kompetenz

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme, am liebsten vorab telefonisch.

Andreas Boje

0172 / 23 7 18 81

0231 / 44 22 23 - 14