

Stellv. Küchenchef/ Sous Chef (m/w/d)

Die Gastro Trends Hannover GmbH revolutioniert die Gastronomie- und Veranstaltungsszene Hannovers. Mit über 250 fantastischen Kollegen in Szeneclubs, Sportsbars, Restaurants, Biergärten, Cateringunternehmen sowie einer internen Produktion und Logistik sorgen wir für Wohlfühlerlebnisse im Herzen der Stadt und auf mitreißenden spannenden Events.

Ambitioniertes Wachstum und familiäre Werte legen den Grundstein für unseren Erfolg, und als Familienunternehmen wissen wir, dass wir nur mit einem starken Team, tiefer Leidenschaft und täglichem Spaß an der Sache unsere Ziele erreichen können.

Zur Verstärkung unserer dynamischen Küchenteams suchen wir, ab sofort, eine/n: **Stellv. Küchenchef / Sous Chef m/w/d**

Deine Aufgaben:

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation des Alltagsablaufs in der Küche
- Zusammenarbeit mit dem Küchenchef bei der Ausarbeitung der Speisekarte
- Fachgerechte Vor- und Zubereitung des Essens nach gegebenen Restaurant-Standards
- Überwachung der Tätigkeiten des Küchenpersonals
- Überwachung der rezeptgemäßen Zubereitung und Präsentation der Gerichte
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit und erforderlichenfalls Übernahme seiner Funktionen
- Optimale Dienst- und Urlaubsplanerstellung (in Abstimmung mit anderen Abteilungen oder dem Küchenchef)
- Bestellung der Lebensmittel, Kontrolle der Vorräte und der Lagerhaltung
- Mitverantwortung für den Wareneinsatz
- Garantie auf Einhaltung der Küchenhygiene- und Gesundheitsvorschriften (HACCP)
- Sorge für die Ausbildung des Personals und Entwicklung des Küchenteams
- Rasche, effiziente Lösung eventueller Probleme

Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- praktische Erfahrung im à la carte-Geschäft mit Führungsverantwortung
- Freude an deiner Arbeit
- gutes Produkt- und Fachwissen
- gepflegtes, souveränes und freundliches Auftreten
- Respektvoller und vorbildlicher Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Selbstverantwortliches Arbeiten und Eigeninitiative
- Gewissenhafte, strukturierte, sowie qualitätsbewusste Arbeitsweise

Benefits:

- Sicheres Unternehmen
- Digitale Zeiterfassung, die jederzeit einsehbar ist
- Pünktliche Bezahlung
- Prämienzahlungen
- Nacht-, Sonntags- und Feiertagszuschläge
- Kostenlose Getränke & Vergünstigtes Verpflegung
- Trinkgelder werden auch in der Küche verteilt
- Übernahme eines Ausbilderscheins (falls nicht vorhanden)
- hohes Maß an Weiterbildungsmöglichkeiten
- diverse Mitarbeiterrabatte
- vergünstigte Fahrkarte für GVH

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann senden uns doch deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung und frühesten möglichen Eintrittsdatum per E-Mail an: maggy.schostok@gastro-trends.com