

## **Küchenchef (m/w/d) in unserem Restaurant Manin Saarbrücken**

**Übertarifliche Bezahlung/ 5 Tage Woche/ Stundenkonto/ betriebliche Altersvorsorge**

Werden Sie der engagierte Chef de cuisine in unserem Küchenteam. Als Küchenchef/ in bringen Sie Leidenschaft für kreatives Kochen, Gespür und Erfahrung für kollegiales Führen und eine ausgezeichnete Organisation mit.

### **Sie haben im Gepäck:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und Berufserfahrung in der Gastronomie/ Hotellerie
- Erfahrung in der Leitung eines Küchenteams
- A la carte und Banketterfahrung
- Selbstständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise mit höchstem Anspruch an Qualität
- Sie können Qualität auch bei hohem Gästeaufkommen
- Offene Art mit hoher Kommunikationsfähigkeit
- Engagement & Einsatzbereitschaft

### **Das sind Ihre Aufgaben:**

- Gesamtleitung der Küche
- Teamführung und Teamweiterentwicklung
- Umsetzung der Hygiene- und Qualitätsvorgaben
- Weiterentwicklung und kreative Trendsetzung im à la carte und Bankettgeschäft
- Enge Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung und Mitsprache bei Veranstaltungsplanungen
- Direkte Kommunikation zum Küchendirektor und der Geschäftsleitung
- Personalplanung und Budgetierung

### **Das bieten wir Ihnen:**

- Inspirierendes Arbeitsumfeld mit hohem Spielraum für Ihre Ideen
- Übertarifliche Bezahlung
- Stundenkonto
- 5 Tage Woche
- Abwechslung und neue Herausforderungen
- Steuerfreie Zuschläge
- Betriebliche Altersvorsorge
- Mobiltelefon
- Sicherer Arbeitsplatz in einem jungen wachsenden Unternehmen

Das entspricht genau Ihrer Vorstellung? Dann freuen wir uns auf Ihre email:

Manin Gastro Gruppe

Anna Haar

[personal@manin.de](mailto:personal@manin.de)