

Souschef (m/w/d) in unserem Restaurant Manin Saarbrücken

Übertarifliche Bezahlung/ 5 Tage Woche/ Stundenkonto

Werden Sie der neue Souschef in unserem Küchenteam. Als Souschef 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 stellvertretenden Leitung eines Küchenteams
- A la carte und Banketterfahrung
- Sie sind organisiert und haben eine eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Sie können Qualität auch bei hohem Gästeaufkommen
- Offene Art mit hoher Kommunikationsfähigkeit
- Engagement & Einsatzbereitschaft
- Freude an Teamarbeit

Das sind Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Warenbestellung und Warenwirtschaft
- Kreative Planung und Umsetzung von Specials und Tagesempfehlungen
- Umsetzung der Hygiene- und Qualitätsvorgaben
- Personalplanung

Das bieten wir Ihnen:

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

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

Manin Gastro Gruppe
Anna Haar
personal@manin.de