

Wir erweitern unser Team!

Küchenchef / Chef de Cuisine (m/w/d)

VOLLZEIT

Wir sind ein etabliertes und seit über 30 Jahren Familien geführtes Restaurant mit hohen Ansprüchen hinsichtlich Produkt- und Servicequalität. Das Restaurant ist an sechs Tagen in der Woche geöffnet und bietet neben á la Carte auch Brunch an den Wochenenden.

Aufgrund der großen Nachfrage an unseren Produkten, erweitern wir unser Team auf Vollzeitbasis. Wir wünschen uns jemanden, der Freude an der Arbeit, Erfahrungen in der Führung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und Kenntnisse in der internationalen als auch kreativen/vegetarischen/veganen Küche mitbringt.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Schul- und Berufsausbildung und/oder abgeschlossene Lehrausbildung
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Schnelle Auffassungsgabe und Interesse den eigenen Horizont zu erweitern
- Verhandlungssicheres Deutsch
- Ausgeprägte Microsoft Office- und Computerkenntnisse

Aufgaben

- Eigenverantwortliche kaufmännische und operative Leitung der Küche
- Optimaler Einsatz der Material-, Geräte- und Mitarbeiterressourcen
- Einhaltung eines guten Küchenergebnisses und Betriebsklima
- Sicherstellung unser hohen Hygienestandards

Wir bieten

- Sichere Arbeitsstelle in einem seit mehr als 30-Jahren bestehenden Familienbetriebs
- langfristige Vollzeitanzstellung (40h/Woche)
- Keine Teildienste
- Wertschätzende, leistungsabhängige Bonuszahlungen

Die Entlohnung erfolgt auf Basis der Vollzeitbeschäftigung als Angestellte/r in der Gastronomie mit mindestens **EUR 52.000,- Bruttojahresgehalt** mit der Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Qualifikationen und Berufserfahrung.

Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabe in einem kreativen und pflichtbewussten Umfeld interessiert sind, senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, etc.) per E-Mail an jobs@colombohoppers.com.

