



**WIR SUCHEN AB SOFORT
EINE/N ZUVERLÄSSIGE/N
EXECUTIVE SOUS CHEF
(M/W/D)
IN VOLLZEIT - 40H BASIS**

Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung des Executive Chefs in dessen Abwesenheit, inklusive Weisungsbefugnis
- Verantwortlich für den leistungs- und fachgerechten Arbeitsablauf im Küchenbereich und die damit verbundenen administrativen Aufgaben
- Verantwortlich für die Umsetzung vorgegebener Standards, insbesondere im Hinblick auf Speisekarten, Buffets, Themenabende, Kalkulation und Produktionsanweisungen
- Kontrolle, Umsetzung und Sicherstellung der sicheren, fachgerechten, ökonomischen und hygienischen Lebensmittellagerung, insbesondere Einhaltung der Mindesthaltbarkeitsdaten
- Enge Zusammenarbeit mit dem Executive Chef, inklusive regelmäßiger Berichterstattung; umgehende Behandlung von Konflikten und Störungen im Arbeitsablauf
- Kontrolle der Reinigungsarbeiten

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Führungsstark und gleichzeitig teamfähig
- Angenehmes, gepflegtes und offenes Auftreten
- Zielorientierte und organisierte Arbeitsweise
- Sie üben Ihren Job mit Leidenschaft aus und sind immer auf der Suche nach den neusten Food-Trends
- Sie sind motiviert, kreativ und bringen proaktiv Ideen ein, die den Gast noch zufriedener machen

Ihre Benefits:

- Modernes Arbeitsumfeld in der schönsten Umgebung von Chemnitz
- Es werden Ihnen Weiterentwicklungsmöglichkeiten angeboten.
- Ein attraktives Gehaltspaket
- Es erwartet Sie ein dynamisches Team und ein Arbeitsumfeld mit Niveau

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns darauf, Sie persönlich in unserem Hause kennen zu lernen und Sie vielleicht bald schon als neuen Mitarbeiter in unser Team aufzunehmen.