

Sous Chef m/w/d

in Vollzeit

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams einen motivierten, freundlichen und engagierten Teamplayer. Wir schätzen Menschen mit Persönlichkeit, die das Wir über das Ich stellen. Diejenigen die Ihren Beruf ernst nehmen - sich selbst aber nicht zu sehr. Freude ist auch am Arbeitsplatz ganz entscheidend. Gute Stimmung, Lebenslust und ein ehrliches Lachen sind bei uns gefragt.

Die Birkenheide – ein Biergarten mit Eventbereich und einem á la carte Restaurant im Herzen von Geisenfeld, die Tradition und Moderne verbindet. Beider der Auswahl dieser, achten wir auf höchste Qualität und legen besonderen Wert auf die Frische unserer Lebensmittel. Aus Liebe zu unserer Region und der Qualität unserer Küche verzichten wir weitestgehend auf den Einsatz von Convenience Produkten und beziehen unsere Zutaten vorwiegend aus regionaler Herstellung.

Ihre Aufgaben

- Sie sind für den professionellen und reibungslosen Küchenablauf in unserem Biergarten, Event- und á la carte Restaurant zuständig und leiten ein kleines Team
- Sie verarbeiten unsere regionalen Produkte, kreieren in Abstimmung mit unserem Küchenchef saisonale Speisekarten und leiten achtsam die professionelle und hochwertige Verarbeitung unserer frischen Waren
- Sie erstellen Dienstpläne und halten die Vorschriften zur Lagerhaltung, Verwendung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie die HACCP-Richtlinien genauestens ein
- Sie vertreten den Küchenchef in seiner Abwesenheit
- Mitwirkung Überwachung bei der Vorbereitung und Produktion von Speisen und Buffets für Restaurant und Bankett
- Zubereitung von traditionellen und modernen Gerichten im á la carte Geschäft
- Unterstützung und Einarbeitung der Mitarbeiter bei der operativen Tagesarbeit
- Mitverantwortung für die Koordinierung und Abwicklung der Arbeitsabläufe im Küchenbereich
- Warenbestellungen in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Küchenchef
- Kontrolle und Gewährleistung der vorgegebenen Qualitätsstandards im gesamten Produktionsbereich
- Sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe einschließlich Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Durchführung regelmäßiger Inventuren

Ihr Profil

- Ausbildung als Koch und mehrere Jahre Berufserfahrung, davon mindestens 1 Jahr als Führungskraft, gerne auch als (Junior) Sous Chef
- Erfahrung im Erstellen von Speiseplänen, in der Zubereitung und im Einkauf
- Kalkulationssicherheit, Qualitätsbewusstsein und Teamgeist
- Selbstbewusstes und freundliches Auftreten mit Erfahrung im Umgang mit Gästen
- Gut organisierte und saubere Arbeitsweise nach HACCP-Vorschriften
- Ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein sowie ein selbständiges und strukturiertes Arbeiten
- Absolute Zuverlässigkeit
- Flexibilität / Schichtbereitschaft
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Leidenschaft für den Beruf

Wir bieten

Es erwartet Sie ein sicherer Arbeitsplatz in einem namhaften, familiengeführten Traditionsunternehmen, eine leistungsgerechte Vergütung und eine äußerst spannende Aufgabe mit vielseitigen Gestaltungsmöglichkeiten. Ideale Entwicklungschancen durch eine steile Lernkurve, flexible Arbeitszeiten und wettbewerbsfähiges Gehalt. Vielfalt von Menschen, Meinungen und Erfahrungen und ein Arbeitsplatz in mitten der Natur.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

info@biergarten-birkenheide.de

  www.birkenheide.com

