

Sous-Chef (m/w/d)

Wir suchen einen Sous-Chef zur Unterstützung von Herrn Kettner. Bist Du leidenschaftlicher Koch mit ausgeprägten Qualitätsansprüchen, kreativ, ein wenig verrückt. Packt Dich der Ehrgeiz unsere Gäste jeden Tag auf´s neue zu begeistern und willst wie wir, eine Gaudi auf dem Teller und dem Gaumen? Die Hochküche ist Dir nicht fremd? Dann komm zu uns an Bord und werde Teil unserer Kamota Familie.

Deine Aufgaben:

- Du unterstützt Herrn Kettner in der Leitung der Küche und dem Team
- Vertrittst ihn im vollem Umfang in seiner Abwesenheit
- Organisieren der täglichen Arbeiten, Aufbau und Vorbereitung der Posten
- Sicherung und Umsetzung der Qualitätsstandards, des Hygienekonzeptes und der Produktpflege in enger Zusammenarbeit mit Herrn Kettner

Du bringst mit:

- Eine Abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen
- Erste Führungserfahrung
- Einen Sinn für Warenwirtschaft und Kennzahlen
- Spaß daran Dich weiter zu entwickeln
- Hands-On-Mentalität und Bock ein junges Unternehmen mit zu gestalten



Du bekommst von uns:

- Elektronische Zeiterfassung und Arbeitszeitkonto
- Volle Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Klar geregelte Arbeitszeiten - 5-Tage Woche, 2 zusammenhängende freie Tage
- Eine gut organisierte Einarbeitung in allen Bereichen
- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Abwechslungsreiches Personalesen
- Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen

Bewerbung mit Lebenslauf bitte an meier@kettnerskamota.de