

# SOUSCHEF

M/W/D

Ihr Augenmerk als Souschef liegt in der Gestaltung eines kulinarischen Verwöhnprogramms für unseren exklusiven Gästekreis. Sie sind ein kreativer Künstler am Herd und haben Freude am Kochen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

## WAS WIR VON IHNEN ERWARTEN:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erfahrung in der gehobenen Küche, evtl. auch im Tagungs- und Bankettbereich von Vorteil
- Erfahrung als Sous-Chef oder Küchenleiter in einem kleineren Betrieb von Vorteil
- Führungspersönlichkeit und hohes Verantwortungsbewusstsein
- Qualitäts- und kostenbewusste Arbeitsweise
- fundierte HACCP-Kenntnisse
- Flexibilität, Stressfestigkeit, Belastbarkeit
- Leidenschaft für die Verarbeitung frischer Lebensmittel und Produkte
- Begeisterungsfähigkeit
- Kommunikationstalent, Improvisationsfähigkeit, Kreativität
- Teamgeist und Humor
- gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- gute Englischkenntnisse

## DAS SIND IHRE AUFGABEN:

- charmanter, herzlicher Gastgeber unseres Hauses
- Unterstützung, Anleitung und Kontrolle des Küchenteams
- Erstellen von Speisekarten und Menü- und Buffetvorschlägen
- Erstellung von Kalkulationen
- Verantwortung für das Bestellwesen, die Warenannahme und -verräumung in Abwesenheit des Küchenchefs
- Qualitätssicherung
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter

