

## **Küchenchef**

Wir suchen ab sofort und in Vollzeit eine oder einen Küchenchef/-in (m/w/d). Wir sind ein junges, dynamisches Team, das in einer wunderschönen Atmosphäre mit viel Herzblut ein besonderes Gastrokonzept mit Leben füllt. Wenn du Freude daran hast, Teil einer großen Familie zu sein und gutes Essen zu schätzen weißt, bist du bei uns richtig! Wir bieten dir einen abwechslungsreichen, lebendigen Arbeitsplatz und unterstützen dich mit Weiterbildungen.

### **Das wünschen wir uns von dir:**

- Du bist herzlich und kommunikativ und wirst schnell Teil unseres gut eingespielten Küchenteams.
- Weitsicht und Führungskompetenz als Ansprechperson für unser Küchenpersonal.
- Gestaltung des Dienstplans und Verantwortung für die Arbeitssicherheit und Rasterpläne.
- Teamfähigkeit, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit.
- Dein Herz schlägt für die Gastronomie (wie unseres!) und du hast ein gutes Gespür für unser Konzept und unsere moderne, coole Küche.
- Kreation und Kalkulation unseres Menüs in Absprache mit der Betriebsleitung – mit großer Lust, kreative Ideen einzubringen.
- Waren bestellen und lagern (effizient & fachgerecht).
- Hohe eigene Standards an Qualität und Hygiene, in der Lage sein, Qualitätsmanagement in unserer Küche zu steuern.
- Ein Auge haben auf die Umsetzung unserer Standards in die Praxis für einen reibungslosen Ablauf.

### **Die Rahmenbedingungen:**

- positives, familiäres Arbeitsumfeld
- Festanstellung in Vollzeit
- ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten nach der Einarbeitung
- Arbeitszeiten: 8-Stunden-Schichten
- betriebliche Weiterbildungen
- kostenloses Essen und Trinken während deiner Schicht
- Trinkgeld und Sonderzahlungen
- optimale Einarbeitung und klare Richtlinien, mit denen man gut arbeiten kann

Klingt das nach dir? Dann bewirb dich jetzt über das Formular auf unserer Website oder per E-Mail an [bewerbung@thegardenersnosh.com](mailto:bewerbung@thegardenersnosh.com).