

Küchenchef (m/w)

Bolero Gießen
Ostanlage 45 (Berliner Platz)
35390 Gießen

Vertragsart

Vollzeit

Stellenbeschreibung

wir suchen schnellstmöglich eine/n

KÜCHENCHEF (m/w)

Ihre Aufgaben

- Koordination und Leitung aller Küchenaktivitäten, Maximierung des Potenzials
- Vor-, Zu- und Endbereitung von Speisen
- Umsetzung und Einhaltung der Service- und Qualitätsstandards im Bereich der Küche
- Enge Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter
- Organisation und Optimierung der Arbeitsabläufe
- Kontrolle und Steuerung der Wareneinsätze sowie Bestellungen und Inventuren
- Umsetzung und Einhaltung der Hygienevorschriften
- Personalbedarfsermittlung, Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Einsatzplanung des Mitarbeiterstammes im Bereich Küche
- Mitarbeiterführung, -schulung und -förderung
- Sicherstellung einer hohen Produktqualität nach den Vorgaben

Ihr Profil

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/zur Köchin
- Erste Berufserfahrung als Küchenchef/in von Vorteil
- Ein hohes Maß an Belastbarkeit und Selbstständigkeit
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Freude am Beruf
- Größte Zuverlässigkeit
- Einwandfreie äußerliche Erscheinung und gute Personalhygiene
- Positive dienstleistungsbereite Einstellung
- Leidenschaft für uns und unsere Gäste

Was wir bieten

- Freiraum für Ideen in einem attraktiven Umfeld und ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation schaffen eine angenehme Arbeitsatmosphäre.
- Interessante Herausforderungen und persönliche Entwicklungsmöglichkeiten in einer dynamisch wachsenden Branche.
- Leistungsgerechte Vergütung

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen) **unter Angabe des frühesten Eintrittstermins**

Unternehmen

Bolero Gießen
Ostanlage 45 (Berliner Platz)
35390 Gießen

Website: www.bolerobar.de

Ansprechpartner

Klaus Isenberg
E-Mail: kl.isenberg@t-online.de
Mobil: 0163 / 3928910