

CHEF DE CUISINE | KÜCHENLEITER BANKETT

WIR SUCHEN GINNIES!

Hamburg | Vollzeit (m|w|d)

WIR BIETEN DIR

- diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- Urlaubsgeld
- eine verantwortungsvolle Position & ein junges Team, dass sich auf Dein Talent freut
- vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten in einem expandierenden Unternehmen
- flache Hierarchien und schnelle Entscheidungswege
- Karrieremöglichkeiten innerhalb des Unternehmens & individuelle Förderung deiner Stärken durch zeitnahes Feedback und Weiterbildungen

DEINE AUFGABEN

- Du leitest die Bankettküche und sorgst für einen reibungslosen Ablauf bei Veranstaltungen
- Du entwickelst kreative Menü- und Buffetkonzepte, die unsere Gäste begeistern
- Du führst, motivierst und schulst Dein Küchenteam für Kulinarik und
- Du bist verantwortlich für die Qualitätssicherung, Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Du arbeitest eng mit Service und Veranstaltungsplanung zusammen
- Du übernimmst die Warenbestellung, Kalkulation und Lagerhaltung

DEIN PROFIL

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch | Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in der Bankettküche
- Führungserfahrung und Freude daran, ein Team anzuleiten
- Kreativität, Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Belastbarkeit, Flexibilität und die Fähigkeit, auch in stressigen Situationen den Überblick zu behalten
- Leidenschaft für Kulinarik und Gastgebermentalität

Sende bitte Deine aussagekräftige Bewerbung, inklusive Deiner Gehaltsvorstellung und Deinem frühesten Einstiegstermin, als PDF an unsere Personalabteilung: bewerbungen@ginn-hotels.com

WIR FEUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG. LET´S BEGINN!



GINN Hotel Hamburg Elbspeicher
Große Elbstraße 39 | 22767 Hamburg
www.ginn-hotels.com

  [ginn.hotels](https://www.ginn-hotels.com)