

SOUS CHEF

WIR SUCHEN GINNIES!

Teltow | Vollzeit (m|w|d)

WIR BIETEN DIR

- diverse Benefits und Hotelvergünstigungen, auch für Family & Friends
- Urlaubsgeld und Fahrkostenzuschuss
- 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

- professionelle Anleitung des Küchenteams mit hoher sozialer Kompetenz in Rücksprache mit dem Küchenchef
- Umsetzung von Abteilungsstandards sowie die Sicherstellung und Kontrolle von reibungslosen Abläufen innerhalb der Abteilung
- Planung und Umsetzung des Speisenangebotes im Veranstaltungs - und Eventbereich
- Erstellung von Menüs, Buffets und saisonal wechselnden Speisekarten
- Zubereitung der Gerichte im a la carte Bereich
- Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Ausbildung der Auszubildenden
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Erfüllung der administrativen Aufgaben
- Bestell- und Lagermanagement

DEIN PROFIL

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Du hast Erfahrung in der Position des Chef de Partie oder Souschef
- Du hast Erfahrung im a la carte, Veranstaltungs - und Eventbereich
- Du verfügst über fundierte fachliche und operative Kompetenzen, Erfahrungen in der Führung und Motivation eines Teams
- Deine Deutschkenntnisse müssen nicht perfekt sein, aber Du solltest dich verständigen können

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 Berlin-Potsdam
Warthestraße 20 | 14513 Teltow
www.ginn-hotels.com

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