



Sonneck Gaststättenbetriebs GmbH
Inhaber Lothar und Angelika Klenk
Fischweg 2, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon +49 (0) 791 970 67-0
FAX +49 (0) 791 970 67-89
info@sonneck-klenk.de
www.sonneck-klenk.de

Stellenbeschreibung

- stellvertretender Küchenchef /in -

Wir suchen einen neuen Mitarbeiter zur stellvertretenden Leitung unseres Küchenteams

Ihre Hauptaufgaben

- Sie bereiten die täglichen Mahlzeiten zu: Menüs und Buffets im Tagungs- und Bankettbereich, à la cartè Speisen und nicht alltägliche Snacks für z. B. Tagungspausen.
- Sie sind stellvertretend für die Organisation im Küchenbereich verantwortlich. Sie erstellen und überwachen stellvertretend die Dienstpläne, leiten stellvertretend das Küchenteam und bilden mitverantwortlich die Azubis aus.
- Beim Zusammenstellen der Speisekarten, den Menüvorschlägen und bei den ständig wechselnden Tagesessen ist Ihre Kreativität gefragt.
- Die Kosten und Budgetkontrolle, die Kücheninventuren und der Food - Wareneinkauf liegen ebenso in Vertretung mit in Ihrem Verantwortungsbereich.
- Die Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP gehört zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil

- Sie haben Erfahrung in Gut bürgerlicher bis Gehobener Küche gesammelt.
- Sie haben Sinn für eine hohe Speisenqualität und ein Händchen, Speisen optisch in Szene zu setzen.
- Sie sind bereit mit der Geschäftsführung eng zusammenzuarbeiten um die Küche betriebswirtschaftlich und qualitativ nach oben zu bringen bzw. oben zu halten.
- Sie besitzen Organisationstalent und Führungsqualitäten.
- Sie zeichnen sich aus durch kostenbewusstes Denken

Unser Angebot

- Eine Herausforderung mit vielseitiger und verantwortungsvoller Tätigkeit.
- Sie erhalten eine leistungsgerechte Bezahlung.
- Ein junges, engagiertes Team freut sich auf Ihre Verstärkung

Spricht Sie diese Herausforderung an? Dann melden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich