



Oskarshausen in Freital, ein Ort zum Entspannen, Shoppen, Genießen, und kreativ sein, sucht in Vollzeitstellung zur Leitung unserer Tagesgastronomie eine/n

Küchenchef (m/w)

Was wir Dir bieten:

- Ein gutes Team
- Angenehme Arbeitsatmosphäre
- Einen attraktiven Arbeitsplatz
- Betriebliche Altersvorsorge mit festem Zuschuss zur Entgeldumwandlung
- Wachmacher-Kaffee & Tee sind kostenlos
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Geregelte Arbeitszeiten
- Faire und pünktliche Bezahlung
- Sonn- & Feiertagszuschläge
- Kurze Entscheidungswege und die direkte Nähe zur Unternehmensleitung

Was Dich ausmacht:

- Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin, Idealerweise Erfahrung als Küchenleiter(in)
- Leidenschaft für die gutbürgerliche Küche
- Arbeitest gerne Eigenverantwortlich
- Du bist kommunikativ, teamfähig und zuverlässig

Deine Aufgaben:

- Du erstellst die Einsatzplanung und übernimmst die Führung Deines Küchenteams
- HACCP Vorgaben beherrscht Du im Schlaf
- Du erstellst unter Beachtung der Wirtschaftlichkeit Deine Vor- und Nachkalkulation
- Die ansprechende Präsentation Deiner mit Herz zubereiteten Speisen ist Dir ein großes Anliegen
- Beim Front-Cooking hast Du für unsere Gäste immer ein Lächeln übrig
- Das Vorbereiten und Durchführen von Inventuren gehört ebenso zu Deinen Aufgaben, wie die Warenannahme, -kontrolle und das fachgerechte Lagern der Waren

Werde ein Teil unseres kreativen Teams. Bitte sende Deine vollständige Bewerbung als PDF (Anschreiben, Foto und Lebenslauf, Gehaltsvorstellung) an personal@oskarshausen.de. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung und darauf, Dich kennenzulernen!