



Oskarshausen – Das neue
Ausflugsziel in Freital sucht **ab
sofort in Vollzeit**anstellung
(unbefristet) einen

Sous Chef (m/w/d)

Du bist leidenschaftlicher Koch (m/w/d) mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Küche, verantwortungsbewusster Teamplayer/-leader und auch in den stressigsten Situationen brennt dir so schnell nichts an? Dann komme jetzt in Oskars Team!

Deine Aufgaben:

Als Sous Chef bist du in Oskarshausen stellvertretend für die Küchenleitung für das kulinarische Angebot an unseren anderen Verpflegungspunkten im Freizeitpark verantwortlich. Kompetent führst und motivierst du dein Team, damit die Abläufe im Küchenalltag reibungslos funktionieren. Du kümmerst dich unterstützend um die Planung und Organisation der Küche und gastronomischen Stationen und bringst deine kreativen Ideen bei der Erstellung unseres täglichen Speiseangebotes ein. Bei unseren jährlichen Events überraschst du unsere kleinen und großen Besucher immer wieder aufs Neue mit leckeren Gerichten aus Topf und Pfanne. Sauberkeit und Einhaltung aller Hygienevorschriften sind für die Selbstverständlich.

Was wir dir bieten:

- leistungsgerechte Vergütung
- einen familienfreundlichen Arbeitsplatz mit Wohlfühlatmosphäre
- attraktive Arbeitszeiten (in der Regel Küchenschluss 19 Uhr)
- Teamwork: kollegiales Miteinander mit kurzen Entscheidungswegen, offenen Türen und flachen Hierarchien
- Möglichkeiten zur freien Gestaltung – Bringe dich und deine Ideen ein!

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen! Sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen als PDF mit Angabe deiner Gehaltsvorstellung an personal@oskarshausen.de und werde schon bald Teil unseres kreativen Teams.

Wir freuen uns auf dich und deine Bewerbung!