

Küchenchef im Tages- und Eventgeschäft (m/w/d)

Oskarshausen ist ein kreativer Freizeitpark in Freital, nur 15min. vom Stadtzentrum Dresdens entfernt (auch sehr gut mit ÖPNV erreichbar). Die Anlage besteht aus Freizeitattributionen, Handelsbereichen, einer eigenen Illusionsausstellung, saisonalen Events/Ausstellungen und vielen Stationen zur Verköstigung unserer Besucher.

Unser Gastronomieangebot ist vielfältig - neben dem täglichen familienfreundlichen Buffet mit speziellen Tagesangeboten (tw. auch à la Carte Angebote) gibt es diverse Snack- und Grillstationen im Innen- und Außenbereich. Für Gruppen, Firmenevents, Weihnachtsevent-Abende und gebuchte Familienfeiern/Veranstaltungen kann das Küchenteam zudem kreativ werden und besondere Gerichte und Buffets anbieten. Die Öffnungszeiten Oskarshausens sind i.d.R. 9-18 Uhr (ausgenommen gebuchte Events & Weihnachtsfeiern). Es sind saisonale und Event-bezogene Abweichungen möglich, die den Job bei uns abwechslungsreich machen.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Küchenleiter / Küchenchef (m/w/d), der gemeinsam mit unserem Team die gastronomischen Angebote Oskarshausens weiterentwickelt.

Was wir dir bieten:

- Ein junges und dynamisches Team
- Angenehme Arbeitsatmosphäre
- Vorteile für MitarbeiterInnen und deren Familien
- Geregelte Arbeitszeiten
- Faire und pünktliche Bezahlung
- Sonn- & Feiertagszuschläge
- Kurze Entscheidungswege und die direkte Nähe zur Unternehmensleitung

Wir wünschen uns von dir:

- mit viel Herzblut gelebte Gastronomie, die unsere Besucher nicht nur satt macht, sondern begeistert
- Weiterentwicklung von Oskars gastronomischen Angeboten für verschiedene Zielgruppen / Anlässe in Beachtung von Trendentwicklungen & Lösungen zur Prozess- und Kostenoptimierung
- kollegiale Teamführung & "Hands-on-Mentalität"
- Qualitätssicherung und Prozessoptimierung
- Dienstplanung & Arbeitsorganisation
- qualitäts- und ressourcenbewusste Organisation des Gastronomiebereichs unter Einhaltung und Kontrolle aller Hygiene- und Arbeitssicherheitsbestimmungen
- Preisvereinbarungen & Einkauf mit und bei unseren Lieferanten
- Erstellung von Angeboten, Kalkulationen und Budgetkontrolle für den Bereich
- Mitwirkung im operativen Ablauf zur temporären und Event-bezogenen Unterstützung sowie Weiterbildung/Führung von Auszubildenden, Aushilfen und TeamkollegInnen

Wir freuen uns auf dich und deine Bewerbung unter personal@oskarshausen.de