

Wir suchen einen **Küchenchef (m/w)** für unser Restaurant Goldenes Fässle in Kempten -

Das Fässle - Im Herzen von Kempten.

Das von Grund auf neu sanierte Gebäude ist ein Restaurant mit einer frischen, saisonalen und regionalen modernen Küche, ein Café mit Pâtisserie und ein Bistro unter einem Dach vereinen.

Diese fügen sich gemeinsam zu einem harmonischen Grundkonzept zusammen, setzen aber auch eigenständige Akzente.

Ihre Aufgaben

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufes in der Küche
- Zubereitung und Anrichten von Speisen mit Liebe und Faszination
- Gewährleistung einer einwandfreien Zubereitung, Qualität und ansprechenden Präsentation unserer Speisen
- Kontrolle Warenbestellungen und -Lagerung sowie des Umgangs mit Wareneinsatz
- Koordination der Planung und Organisation des Restaurants
- Verantwortlichkeit für die korrekte Umsetzung unserer hohen Hygiene-, Umwelt- und Sicherheitsstandards
- Planung, Führung und Motivation des Teams

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und Berufserfahrung
- Fundierte Fähigkeiten und Erfahrungen in der Mitarbeiterführung
- Zuverlässigkeit
- Selbständige, wirtschaftliche und qualitätsbewusste Arbeitsweise

Unser Angebot

- Ein gutes Arbeitsklima in einem neu renovierten Restaurant
- Hohe Eigenverantwortung und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterentwicklung
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis nach Ablauf der Probezeit
- Attraktive, leistungsgerechte Vergütung
- Sonn- und Feiertags frei

Sie sind auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung?

Möchten mit Ihrem Ehrgeiz und Ihrem Können zu unserem Unternehmenserfolg beitragen und haben Lust in einem jungen, dynamischen Team zu arbeiten?

Dann schicken sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an ph@christianhenze.de.

Für Rückfragen, wenden Sie sich bitte an Pia Henze unter Telefon+49 (0)831 96 06 200 oder per Email unter ph@christianhenze.de

Wir freuen uns auf Sie!