

WO DU ARBEITEST

Marc Höhnes Restaurant im Elsbach Haus, N° 1 bei Tripadvisor in Herford, steht für: Kreative à la Carte Gerichte, Fischspezialitäten, ausgesuchte Spitzenweine, Business Lunch & Mittagskarte, Kochschule, Catering & Event, sowie für die eigene Produktlinie „Made by Marc“ & unser selbstgebackenes Sauerteigbrot.

Lust, loszulegen und Deine Talente in Marc Höhnes Elsbach Restaurant als

STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF – Sous Chef (w/m/d)

einzubringen?

WORUM ES GEHT

- Du unterstützt den Küchenchef bei der Führung eines Küchenteams von bis zu 8 festangestellten Mitarbeitern.
- Du bist mitverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und während Veranstaltungen.
- Du bist mit unseren Werten und Vorgaben des Gastronomiekonzeptes vertraut und lebst diese als Vorbild.
- Du leitest achtsam die professionelle und hochwertige Verarbeitung unserer frischen Waren.
- Unsere anspruchsvollen Gäste stellst Du durch perfekte Herstellung von köstlichen Speisen zufrieden.
- Bei veranstaltungsrelevanten Servicebesprechungen bist Du anwesend
- Dir unterliegt die effiziente und termingerechte Warenwirtschaft der Küche.
- Du kontrollierst die Einhaltung der Vorschriften in den Bereichen Sicherheit am Arbeitsplatz, HACCP, Allergenen Verordnung sowie von Arbeits- und Präsentationsmethoden.

WAS WIR BIETEN

- Du erhältst pünktliche Entlohnung - weit über Tarif - bei einer 40 Std./ Woche
- Geregelte Arbeitszeiten an 5 Tagen/ Woche in zwei Schichten (Früh und Spät)
- Frei an Sonn- und Feiertagen! (Vorbehaltlich Ausnahmen)
- Arbeitszeitkonto mit 100% Ausgleich
- 28 Tage Urlaub
- Trinkgeld-Anteil
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit
- Bereitstellung von Kochjacken und deren kostenlose Reinigung
- Kostenloser Parkplatz im Elsbach Parkhaus
- Einen modernes und schönes Arbeitsumfeld mit kreativer, saisonal wechselnder Karte
- Einen sicheren Arbeitsplatz mit viel Eigenverantwortung in einem jungen Team
- Aufstiegschancen bei guter Leistung
- Eine zukunftsorientierte, auf Langfristigkeit ausgerichtete Anstellung.

WAS DU MITBRINGST

- Du hast eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung und besitzt umfassendes fachliches Know-how auf allen Posten einer À-la-carte-Küche.
- Du besitzt einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position und begeisterst dich für die Welt des Kochens.
- Du zeichnest Dich aus durch Qualitätsbewusstsein, Teamfähigkeit und die Liebe zum Detail.
- Du bist entscheidungsfreudig, verantwortungsbewusst und belastbar.
- Ein sicheres Auftreten sowie ein gepflegtes, positives Erscheinungsbild runden Deine Persönlichkeit ab.
- Du stellst hohe Ansprüche an die Servicequalität, kontrollierst und verbesserst diese kontinuierlich, indem du Feedback gibst und Menschen motivierst.
- Führerschein gewünscht, aber kein muss.

LUST BEKOMMEN? DANN FREUEN WIR UNS AUF DEINE BEWERBUNG

Bitte schicke Deinen Lebenslauf per Mail an:

info@elsbach-restaurant.de

oder postalisch an:

Elsbach Restaurant
Goebenstraße 3-7
32052 Herford

Dein Ansprechpartner ist Marc Höhne persönlich.

Für den ersten Eindruck ist Dein Lebenslauf völlig ausreichend, gerne kannst Du weitere Unterlagen, wie z.B. Zeugnisse, zu einem späteren Zeitpunkt nachreichen.