



HOFBRÄU
AM OSTERTOR
— BAD SALZUFLEN —

Wir suchen:

Stellvertretender Küchenchef / Sous Chef (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Koordination des Küchenteams
- Erstellung von Dienstplänen
- Kontrolle über die Einhaltung von HACCP-Vorschriften und Hygienestandards
- Wirtschaftlicher Wareneinkauf und korrekte Lagerung von Lebensmitteln
- Funktion als Ansprechpartner/in für alle Küchenmitarbeiter/innen
- Eventplanung

Deine Qualifikation:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch/zur Köchin
- Erfahrungen als Sous Chef (wünschenswert aber keine Voraussetzung)
- Gesundheitszeugnis
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Leidenschaft fürs Kochen
- Freude am Kontakt mit Gästen und Mitarbeiter/innen

Das bieten wir dir:

- Faire Bezahlung
- 5-Tage-Woche
- Frühzeitige Dienstplanungen
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Einbindung bei Eventplanungen

Genau dein Job?

Dann sende deine Bewerbungsunterlagen und den nächstmöglichen Eintrittstermin per Mail an Frank.Baus@ostertor.bestwestern.de.