

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Das engagierte Team des "Grüner Wald" in Hamberg verwöhnt und begeistert seine Gäste in drei Bereichen. Ob im Bräu- und Rockstüble mit Biergarten, dem Landgasthof, dem Sternerestaurant „Alte Baiz“ oder in unserem Tagungs- und Veranstaltungsbereich - bei uns ist für jeden was dabei.

Eingebunden in einen Unternehmensverbund mit Brauerei, Hotels und Musik-Labels erhältst du bei uns zudem einmalige und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte und begeistere unsere Gäste als:

Souschef (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns:

- Du förderst, führst und motivierst gemeinsam mit dem Küchenchef unser Küchenteam und bringst dich aktiv mit eigenen Ideen ein
- Du betreust unsere Auszubildenden und unterstützt bei der Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs
- Du unterstützt bei der Zusammenstellung von Menüs und Tageskarten, schulst und kontrollierst einzelne Rezepturen und Zubereitungen
- Du verwaltest und kontrollierst die Waren (Bestellung, Anlieferung, Qualität) und bist für die Sicherstellung der Hygiene und Sauberkeit nach den Normen des HACCP-Konzepts mitverantwortlich

Wir erwarten von dir:

- fundierte Erfahrungen in der gehobenen Küche in vergleichbarer Position
- Leidenschaft für das Kochen und den Beruf sowie eine ausgeprägte kreative Ader
- Sicherstellung des erforderlichen Mise en Place vor Geschäftsbeginn
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Einsatzbereitschaft sowie eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise
- wirtschaftliches Handeln und Gewährleistung des höchstmöglichen Standards
- große Freude an Teamarbeit, gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- wertschätzenden und respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten

Wir bieten dir:

- einen spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team
- übertarifliche Vergütung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- modernste Arbeitsmaterialien und Technik
- Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen/Schulungen
- attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, digitale Zeiterfassung
- Verpflegung während der Arbeitszeit, Bereitstellung von Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf Deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe Deines möglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellungen per E-Mail an: bewerbung@gruenerwald.de

WIR FREUEN UNS
AUF DICH!