



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Zur Verstärkung des Berlin Capital Club Teams ist folgende Position zu besetzen:

Sous Chef (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

- Unterstützung des Chef de Cuisine
- Überwachung der Vor-, Zu- und Endbereitung Speisen
- Planung von Menüs und Speisekarten
- Umsetzung und Einhaltung von Clubstandards
- Kontrolle und Steuerung von Wareneinsätzen und Bestellungen
- Organisation und Optimierung von Arbeitsabläufen
- Durchführung und Überwachung der geltenden Hygienevorschriften
- Qualitätskontrolle von Waren
- Durchführung von Inventuren

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch, sowie ein paar Jahre Berufserfahrung
- Führungsqualitäten
- Unternehmerischen Denken und Handeln
- Kreativität, Flexibilität und Belastbarkeit
- Strukturierte Arbeitsweise und Liebe zum Detail
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Gepflegtes Erscheinungsbild

Wir bieten:

- Eine Kantine
- Interne Fortbildungen
- Mitarbeiter-Events
- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebsarzt
- Gute Verkehrsanbindung

Möchten Sie Ihr Engagement, Ihre positive Ausstrahlung und Ihr eigenverantwortliches Handeln bei uns mit einbringen? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung.