



WIR SUCHEN AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

FÜR UNSER NEUES RESTAURANTKONZEPT „ONU“  
AUF DER LINDAUER INSEL

## **Sous Chef (m/w/d)**

in Vollzeit

### **Was erwartet Dich:**

- Junges, dynamisches Team mit Hands-on-Mentalität und viel Entfaltungsmöglichkeiten
- Elektronische und genaue Arbeitszeiterfassung
- Kein Teildienst und geregelte Arbeitszeiten
- Zuschuss Mitarbeiterverpflegung
- Steuerfreie Zuschläge für Sonn-, und Feiertagsarbeit
- Mitarbeitererevents
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

### **Deine Aufgaben:**

- Koordination des Küchenteams und Mitgestaltung des Dienstplanes
- Vorbereitung und Durchführen von à la Carte, Bankettveranstaltungen und Caterings
- Mitgestaltung der saisonalen Speisekarte und Aktionstage
- Wirtschaftlicher Wareneinkauf, Warenannahme, Qualitätsprüfung und Dokumentation
- Einhaltung der Hygienestandards nach den HACCP-Richtlinien
- Ständige Optimierung von Prozessen und Abläufen

### **Dein Profil:**

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der gehobenen Küche von Vorteil.
- Du bist innovativ, kreativ, begeisterungsfähig, belastbar und flexibel
- Ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Freude ein Team zu führen wie auch zu motivieren.
- Bereitschaft zur Feiertags- und Wochenendarbeit

Lust ein Teil von uns zu werden? Dann sende uns deine (Kurz-) Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an [personal@1881-catering.de](mailto:personal@1881-catering.de). Wir freuen uns auf Dich!

**1881 Catering GmbH**

Rosenstraße 37  
88212 Ravensburg  
Tel. +49 751 958 988 02  
[www.1881-catering.de](http://www.1881-catering.de)