



ESSEN FÜR UNS

STELLENBESCHREIBUNG

Küchenchef (M/W/D) Essen für uns

Für unser Catering Team, mit Sitz auf dem entstehenden Gonsberg Campus in Mainz Gonsenheim, suchen wir Dich zur Verstärkung unseres stetig wachsenden Teams ab dem 01. Mai 2023.

Du bist interessiert an dem Genuss und an der Kreation neuer Gerichte?
Du schlägst gerne neue unkonventionelle kulinarische Weg ein?
Deine Leidenschaft für Qualität ist ungebremst?
Der Gast und sein kulinarisches Erlebnis steht für Dich im Fokus?
Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Loyalität zeichnen Dich aus?
Du bringst Berufserfahrung als Koch (m/w/d) oder vergleichbar mit?
Man kann von dir lernen und du bist bereit von anderen zu lernen?
Wenn dir auch noch unsere Prinzipien (die du folgend findest) gefallen - dann passt Du schon ganz gut zu uns.

Als junge Gastronomieprofis aus Rheinhessen, wo der Genuss zu Hause ist, rücken wir das einfache aber Geschmacksintensive, das Regionale aber Vielfältige, die Natur in den Fokus in unsere tägliche Arbeit.

Wir freuen uns über einen vollen Terminkalender in den Sommermonaten. Hierbei betreuen wir an verschiedenen Locations Privat- & Firmenfeier von 50 bis 600 Personen.

Fakten

- Vollzeitstelle (173h), ab Mai 2023
- Flexible Arbeitszeiten
- Gehalt Verhandlungsbasis
- Führen eines Arbeitszeitkontos
- Verpflegung & Arbeitsbekleidung inklusive

Deine Aufgaben

- Betreuung/Koordination von Veranstaltung & Caterings
 - Koordination von projektbezogenem Einkauf
 - Aufstellen von Arbeits-/Ablaufplänen
 - Koordination der Produktion für Caterings
 - Zubereitung der Speisen für Caterings
 - Koordination des Küchenteams
 - Eigenständiges Durchführen von Food Caterings
 - Tlw. Ansprechpartner für Kunden/Location
 - Tlw. Koordination von Logistik
- Menüabende
 - Konzeptionierung, Durchführung und Moderation von Menüabenden

- Ansprechpartner für alle Abteilungen im Bereich Küche
- Mitarbeit bei Erstellung von Dienstplänen
- Verantwortung & Betreuung von Bestellung Food
- Enge Zusammenarbeit mit Eventmanagement/Eventkoordination
 - Absprachen etc.
- Controlling & Weisungsbefugnis von allen Prozessen in der Küche
 - Spülküche
 - HACCP
 - Temperaturlisten
 - Aufgabenzuteilung im täglichen Alltag
- Einbringen von eigenen Rezeptideen, Produkten, Menüs, Konzepten etc.
- Pflegen & Betreuung des EFU Gartens
- Verantwortung & Betreuung der Auszubildenden
- Erstellen von Schulungsplänen in Zusammenarbeit mit gastronomischer Leitung