

Küchenleitung (m/w/d)

Die **spinelli.kitchens** entstehen aktuell auf dem Gelände der BUGA 2023. Ob Food Market, Italian Family Kitchen, international Streetfood, Levante Food Kitchen oder German Beer Garden - wir erzählen mit unseren Konzepten eine Geschichte und bieten unseren Gästen eine bunte Vielfalt, die auch noch lange über die BUGA hinaus das Spinelli Areal bereichern wird. Unser Ziel ist es, mit einer modernen Inszenierung von klassischen Speisen die Geschichte des italoamerikanischen Soldaten und Sanitäters Dominik Spinelli zu erzählen. Verbunden mit italoamerikanischer Leichtigkeit, besteht unsere Grundidee darin, Gästen besondere Momente des Glücks und der Verbundenheit zu schenken!

Für unsere Standorte suchen wir ab sofort noch eine/n

Küchenleiter*in (m/w/d)

Das bieten wir Dir:

- Mitarbeit an einem spannenden Projekt mit der Möglichkeit Deine eigenen Ideen einzubringen
- Familiäre Zusammenarbeit in einem tollen Team, dass die Werte ENGAGEMENT, EHRlichkeit & RESPEKT großschreibt.
- Einen vielseitigen Alltag mit abwechslungsreichen Aufgaben und jeder Menge Spaß
- Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen, auch über die BUGA23 hinaus
- Faire und pünktliche Bezahlung an einem sicheren Arbeitsplatz
- Personalunterkünfte, je nach Bedarf
- Vergünstigten Personalverzehr

Unsere Anforderungen an Dich

- Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Erfahrung im Führen von Mitarbeitern
- Hands on Mentalität
- Teamfähigkeit & hohes Engagement
- Hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Serviceorientierung, Belastbarkeit sowie sozialer Kompetenz
- Freude und Talent beim Kochen unserer Gerichte
- Ausgeprägter Dienstleistungsgedanke und „Liebe zum Gast“
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Deine Aufgaben

- Du bist nicht nur DER GASTGEBER und DER ANSPRECHPARTNER für all Deine Mitarbeiter, mit Deiner Art begeisterst Du Dein Team
- Du übernimmst die Steuerung und Kontrolle aller Küchenabläufe innerhalb Deines Standortes
- Du arbeitest in allen Küchenbereichen bei entsprechendem kurzfristigen Bedarf mit
- Du stellst die optimale Präsentation von unseren Speisen auf dem Buffet im Selbstbedienungsbereich sicher
- Du kontrollierst die Einhaltung der Vorgaben bei der Zubereitung und Präsentation aller Speisen und für die Lagerhaltung
- Du kontrollierst die Instandhaltung der Küchen- und Lagerräume sowie den technisch einwandfreien Zustand aller Geräte

- Du planst und koordinierst alle anfallenden Reinigungsarbeiten
- Du stellst die einwandfreie Dokumentation des HACCPs Konzepts nach gesetzlichen Vorschriften sicher
- Als Vorgesetzter bist Du für die Erstellung der Dienstpläne, die Durchführung von regelmäßigen Mitarbeiterbesprechungen sowie die ständige Entwicklung Deines Teams zuständig
- Du unterstützt bei der monatlichen Inventur
- Du übernimmst die Kontrolle und Durchführung sämtlicher Bestellungen

Bist Du bereit ein Teil der **spinelli.kitchens** zu werden? Dann ergreife jetzt Deine Chance und bewirb Dich einfach online!

Wir freuen uns auf Dich!