



Souschef (m/w/d) Preopening ab Januar 2019

Ihre Aufgaben:

- Sie unterstützen den Küchenchef in allen anfallenden Arbeiten und sorgen, auch bei Abwesenheit, für einen reibungslosen Ablauf in der Küche
- Vorbereiten, Verarbeiten und Anrichten von Speisen sowie Betreuung für Menüs, Buffets, Tagungen und das á la carte- Geschäft
- Annahme, Sicherstellen, Kontrollieren und Bestellen von Waren
- Unterstützung bei Forecasts, Plänen der Abteilung und der Food- Inventur
- Mitverantwortlich für die Erstellung des Dienst- und Urlaubsplanes
- Umsetzung von Marriott- Standards
- Einhaltung der Hygiene- Vorschriften
- Anleiten/ Führen und Motivieren von (neuen) Mitarbeitern, Auszubildenden und Praktikanten

Ihr fachliches Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- ein bis zwei Jahre Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Position, idealerweise in einem Haus mit vergleichbarer Größe und Standards
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- idealerweise haben Sie Ihre Ausbildereignungsprüfung erfolgreich absolviert
- gutes Organisationsgeschick, Durchsetzungsvermögen, Motivation, Belastbarkeit, Verantwortungsbewusstsein und Flexibilität
- Spaß im Umgang mit Menschen, Teamgeist und Leidenschaft für Ihren Beruf
- gute Umgangsformen

Wir bieten:

- eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- ein aufgeschlossenes und freundliches Team
- zahlreiche Weiterbildungs-, Schulungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Möglichkeit zur Einbringung eigener Ideen
- Mitarbeiterrabatte in allen Precise Häusern und allen Marriott Hotels weltweit

Wir freuen uns über Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Zeugnisse/Referenzen mit Angabe Ihres Starttermins und Ihren Gehaltsvorstellungen.

Personalreferentin
Frau Kathrin Oelkers
kathrin.oelkers@precisehotels.com
Tel. +49 (0)30 46003 851