

# Sous Chef:in (m/w/d)

Als Sous Chef:in in unserer Küche bist Du ein wichtiges Bindeglied zwischen der Küchenleitung und dem Rest des Teams.

## Dein Profil

- Du bist erfahren darin, in einer großen Küche unter Stress zu arbeiten und behältst die Übersicht und Kontrolle
- Du kannst klar und nachvollziehbar kommunizieren und Leute anleiten
- Du überzeugst durch Deine Flexibilität sowie Dein lösungsorientiertes Verhalten in brenzlichen Situationen
- Du verfügst über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und das Know-How um die Abläufe in der Lebensmittelbeschaffung, - Lagerung und -Bereitstellung
- Du beherrschst alle Posten einer modernen Küche
- Du hast Erfahrung mit frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln
- Du beherrschst nicht nur die traditionelle Küche, sondern auch die moderne vegetarische und vegane Küche

## Deine Aufgaben

- Du koordinierst und lernst das Küchenpersonal an
- Du unterstützt den Küchenchef bei der Erstellung der Speisekarte
- Du beaufsichtigst die Essenszubereitung und Leitung der Küche in Abwesenheit des Küchenchefs
- Du stellst sicher, dass alle Kochstationen sauber und bestückt sind
- Du übernimmst die Verwaltung der Lebensmittelbestellung, und stellst sicher, dass alle Produkte frisch und innerhalb des Verfallsdatums sind und dass möglichst wenig verschwendet wird
- Du bist für die Überwachung der Bedienung der Geräte zuständig
- Du behältst die Auslastung im Blick und unterstützt bei der Dienstplanung

## Wir bieten

Die Möglichkeit, einen lebendigen Betrieb mitzugestalten. Flache Hierarchien und respektvollen Umgang bei guter Bezahlung

Rückfragen beantwortet Karin Hubrich unter 030 5858 22491 oder unter [jobs@weltwirtschaft.berlin](mailto:jobs@weltwirtschaft.berlin) – wir freuen uns Dich kennenzulernen!