

Küchenchef:in (m/w/d)

Als Küchenchef:in bist Du verantwortlich für unser Speisenangebot und leitest unser Küchenteam.

Dein Profil

- Dich reizt es, unser kulinarisches Profil zu schärfen und weiterzuentwickeln – dabei legst Du Wert auf saisonale und regionale Lebensmittel
- Du beherrschst nicht nur die traditionelle, sondern auch die moderne vegetarische und vegane Küche
- Du hast Erfahrung darin, ein Speisenangebot so zu gestalten, dass es aufeinander aufbaut und skalierbar ist
- Du weißt, wie man eine Küche für unterschiedliche Auslastungssituationen aufstellt
- Du hast Erfahrung darin, ein größeres Team zu leiten: Du kannst gut delegieren und Feedback geben und Mitarbeitende weiterentwickeln
- Du verfügst über betriebswirtschaftliche Kenntnisse und das Know-How um die Abläufe in der Lebensmittelbeschaffung, - Lagerung und -Bereitstellung

Deine Aufgaben

- Du entwickelst in Abstimmung mit der Restaurantleitung und dem Eventteam unser Speisenangebot
- Du baust das Küchenteam auf und schaffst den Rahmen für effiziente Arbeit und gutes Miteinander
- Du leitest das Küchenteam und definierst Standards für die Abläufe und Zusammenarbeit in der Küche
- Du organisierst die Lebensmittelbestellung und wählst Lieferanten aus
- Du hast die Auslastung im Blick und verantwortest die 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 – wir freuen uns Dich kennenzulernen!