

Souschef:in (m/w/d)

Organisationstalent & profilierte Küche vorausgesetzt.

Als Souschef:in bist Du das Bindeglied zwischen Küchenleitung und Küchenteam und sorgst für das gute Funktionieren aller Abläufe und Top-Qualität auch bei Hochbetrieb. Das Küchenteam schätzt Dich dafür, dass Du ihm den Rücken freihältst, Restaurant- und Eventteam für Deine Zuverlässigkeit. [Melde dich](#), wenn Du Dich angesprochen fühlst, wir suchen Dich!

Dein Profil

- Es reizt Dich, zusammen mit unserem Küchenchef einen kulinarischen und organisatorischen Neustart auszugestalten und zu organisieren und unsere Gäste in Kontakt zu den Kü+chen dieser Welt zu bringen
- 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
- Die Abläufe rund um Lebensmittelbeschaffung, - Lagerung und -Bereitstellung sind Dir vertraut
- Du beherrschst alle Posten einer modernen Küche
- Du hast Erfahrung mit frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln
- Du beherrschst die moderne vegetarische und vegane Küche und kennst Dich aus mit der Geschmacksvielfalt der Küchen dieser Welt

Deine Aufgaben

- Du bildest das Bindeglied zwischen der Küchenleitung und dem Rest des Teams und sorgst für reibungslose Abläufe und gleichbleibende Qualität
- Du unterstützt den Küchenchef bei der Erstellung der Speisekarte und behältst im Blick, was das Team in der Lage ist zu leisten
- Du kontrollierst die Einhaltung der Standards für Sauberkeit & Hygiene und leitest die Maßnahmen für deren Einhaltung an
- Du kontrollierst Wareneinsatz und Lieferungen und stellst sicher, dass alle Produkte frisch und innerhalb des Verfallsdatums sind und möglichst wenig verschwendet wird
- Du hast das reibungslose Funktionieren aller Geräte im Blick

- Du unterstützt den Küchenchef bei der Erstellung des Dienstplans und vertrittst ihn
- Du leitest die Arbeit an den einzelnen Posten an und hilfst, das Tempo zu halten

Wir bieten

- Die Möglichkeit, einen lebendigen Betrieb mitzugestalten und Offenheit für kreative Ideen
- Viertagewoche
- Vollausgestattete Großküche
- Ein interessantes Kundenportfolio aus Politik, Kunst und Kultur
- Zusammenarbeit mit Gastköchen, die über ein gemeinsames Programm mit dem Haus der Kulturen der Welt regelmäßig unser Angebot bereichern
- Langfristige Perspektive bei überdurchschnittlicher Bezahlung
- Flache Hierarchien und respektvollen Umgang

Rückfragen beantwortet Anja unter anja@weltwirtschaft.berlin – wir freuen uns Dich kennenzulernen!