

Souschef:in (m/w/d)

Organisationstalent & Leitungserfahrung 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 den Neustart auszugestalten und zu organisieren und unsere Gäste in Kontakt zu den Küchen 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 brenzligen 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 mit der Geschmacksvielfalt der Küchen dieser Welt aus

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

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