

Küchenleiter:in (m/w/d)

Die Weltwirtschaft ist ein vielseitiger gastronomischer Ort mitten im Berliner Regierungsviertel, angesiedelt im und am Haus der Kulturen der Welt. In unserem Restaurant mit bis zu 350 Plätzen und auf der zugehörigen Terrasse zur Spree mit weiteren 200 Plätzen bewirten wir unsere Gäste à la Carte.

Zusätzlich bespielen wir einen Biergarten an der Spree und einen Teil des Dachs des Haus der Kulturen der Welt. An beiden Orten werden Speisen und Getränke im Self-Service angeboten.

Ausserdem bietet unser Haus den Rahmen für unterschiedlichste Empfänge, Bankette, Veranstaltungen und Feiern für bis zu 1.000 Personen.

Als Leiter:in unserer Küche bist Du verantwortlich für die gleichbleibende Qualität unseres Speisenangebots 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 bist gut zu Hause in der modernen, leichten als auch der vegetarischen und veganen 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 kannst die Abläufe in der Lebensmittelbeschaffung, - Lagerung und -Bereitstellung steuern

Deine Aufgaben

- Du entwickelst in Abstimmung mit der Geschäftsleitung unser Speisenangebot
- Du baust das Küchenteam auf und aus und schaffst den Rahmen für effiziente Arbeit und ein gutes Miteinander
- Du leitest das Küchenteam, 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, einem herausragenden Ort ein kulinarisches Gesicht zu geben, das Angebot an Speisen zu gestalten und die kulinarische Ausrichtung der Küche mitzuprägen.
- Eine langfristige Perspektive bei überdurchschnittlicher Bezahlung mit Zuschlägen
- Flache Hierarchien, respektvollen Umgang und ein tolles Team
- Interessante und aussergewöhnliche - aber nicht abgehobene- Gäste aus Politik, Kultur und Wirtschaft
- Zusammenarbeit mit internationalen Gastköchen über ein gemeinsames Programm mit dem Haus der Kulturen der Welt.

Vielleicht haben wir Dein Interesse wecken können? Dann freuen wir uns über Deine Bewerbung an Dominik@weltwirtschaft.berlin oder, falls Rückfragen bestehen ruf mich gerne an: 0163 907 84 19

Wir sind gespannt und freuen uns Dich kennenzulernen!

Dominik Bausinger