

Demi Chef (m/w/d)

Mindestens vier Jahre Berufserfahrung vorausgesetzt.

Als Demi Chef kennst alle Abläufe und Rezepturen und lieferst kontinuierliche Qualität auch bei Hochbetrieb. [Melde dich](#), wenn Du Dich angesprochen fühlst, wir suchen Dich!

Dein Profil

- Ausbildung zu Koch/Köchin und 4+ Jahre Erfahrung
- Kenntnisse in Vorbereitung von Speisen, Anrichten, Wareneinkauf, Küchenorganisation, Lagerhaltung und Verwaltung
- Du hast Erfahrung mit frischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln und der Zubereitung moderner vegetarische und veganer Küche

Deine Aufgaben

- Herstellen von Speisen und Desserts
- Einkauf von Waren, die in der Küche benötigt werden
- Anleitung Produktion
- Mitgestaltung der Kalkulation und Erstellung der Speisekarte und Speisepläne
- Fachgerechtes Kontrollieren an allen Küchenrelevanten Bereichen.
- Fachgerechte Lagerung aller Speisen und Getränke

Wir bieten

- Unbefristete Vollzeitstelle, kein Teildienst und geregelte Freizeit
- Gehalt über Tarif
- Trinkgeld
- Zuschläge für Arbeit nach 20:00 und am Sonntag
- Viertagewoche falls gewünscht
- Mitarbeiter-Essen und kostenlose Getränke
- Mitarbeiter-Rabatt in Restaurant, Bars und Biergarten

Rückfragen beantwortet Karin unter personal@weltwirtschaft.berlin – wir freuen uns Dich kennenzulernen!