

KÜCHENLEITUNG M/W/D (VOLLZEIT)

SEASALT BRUCHSAL

Wir suchen eine engagierte und erfahrene Küchenleitung (m/w/d) für die Neueröffnung unseres zweiten Cafés in Bruchsal (September/Oktober)

Ihre Aufgaben:

- Leitung und Organisation der Küchenabläufe
- Kontrolle und Sicherstellung der Qualität
- Einkauf und Lagerhaltung
- Erstellung von Speisekarten und Menüs
- Führung und Weiterentwicklung des Küchenteams
- Einhaltung von Hygienevorschriften

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Führungskompetenz und Teamfähigkeit
- Hohe Serviceorientierung und Qualitätsbewusstsein
- Kreativität und Freude an der Arbeit mit frischen Produkten
- Gute Kenntnisse in der Kalkulation und im Wareneinkauf

Wir bieten:

- Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein motiviertes und engagiertes Team
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Leistungsgerechte Vergütung

Wenn Sie die Arbeit in der Küche lieben, gerne Verantwortung übernehmen und Ihr Wissen und Ihre Erfahrung in ein motiviertes Team einbringen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Arbeitsort: Bahnhofplatz 2, 76646 Bruchsal

**BEI INTERESSE BEWIRB DICH JETZT UNTER :
JOBS-SEASALT-CAFE@GMX.DE**