

Küchenchef m/w/d

ARBEITE MIT UNS

Der Küchenchef kümmert sich um die Koordination der ihm unterstehenden Postenchefs in der Küche. Er ist zudem für die Personalplanung und die Organisation des Einkaufs zuständig. Der Küchenchef arbeitet eng mit dem Sous-Chef zusammen und hat als dessen Vertreter eine ähnliche Verantwortung. Auch für die Aus- und Weiterbildung des Personals ist der Küchenchef sowie der Sous-Chef zuständig. Zusammen koordiniert der Küchenchef die Dienstpläne und Arbeitsabläufe. In der Regel ist ein Küchenchef auch selbst für einen Posten verantwortlich und somit voll in das Küchengeschehen eingebunden. Oft arbeitet er auf dem Posten des Sauciers, da dieser als einer der wichtigsten gilt. Sein Aufgabenfeld betrifft weiterhin die Gestaltung der Speisekarte und er steht in Kontakt mit den Gästen. Schließlich ist der Küchenchef auch für die Kontrolle des Warenbestands und die Bestellungen zuständig. Seine Verantwortlichkeiten umfassen alle Angelegenheiten in der Küche. Auch die Überwachung und Organisation der Arbeit der Mitarbeiter – als Bindeglied zwischen den Küchenmitarbeitern – gehört zu seinen Aufgaben. Generell arbeitet der Küchenchef in Vollzeit und das sechs Tage die Woche. Schichten können auch am Wochenende und an Feiertagen liegen und gerade die Abendstunden sind Hauptarbeitszeiten.

Stellenbeschreibung & Anforderungen:

- Bestellungen und Dienstpläne organisieren
- Bestellungen und Dienstpläne organisieren
- Speisekarten erstellen
- Kochen

- Stellvertretung des Sous-Chefs bei dessen Abwesenheit
- Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter
- Überwachung der Posten für einen reibungslosen Ablauf
- Vermittlung bei Problemen
- Anordnungen weiterleiten und ausführen lassen
- Organisationsfähigkeit
- gutes Zeitmanagement
- Kommunikations- und Teamfähigkeit
- Kreativität im Umgang mit Zutaten und neuen Rezeptideen
- gute Aufnahmefähigkeit und schnelle Problemlösung
- Führungsqualitäten
- Kompetenz in der Vorbereitung der Zutaten, des Kochens und des Anrichtens

Nach einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch, mehrjähriger Erfahrung als Chef de Partie und der darauffolgenden Beförderung zum Sous-Chef, sollte ein Küchenchef mindestens sieben Jahre operative Berufserfahrung in der Küche haben. Auch sehr gute Kenntnisse zur Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten sind erforderlich. Zudem ist es wünschenswert, dass der Küchenchef durch die abgeschlossene Ausbildereignungsprüfung (AEVO), für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter zuständig wird.

Die Voraussetzungen sind üblicherweise eine dreijährige Ausbildung und Erfahrungen in einer professionellen Küche der mittleren oder gehobenen Klasse. Nach der Ausbildung arbeitet der Sous-Chef zunächst als Jungkoch, dann als Beikoch und steigt nach einiger Zeit zum Chef de Partie sowie zum Junior Sous-Chef und schließlich zum Küchenchef auf.

Ein anerkannter betriebswirtschaftlicher Abschluss ist der Fachwirt im Gastgewerbe. Fortbildungen in den Bereichen Lebensmittelunverträglichkeit, Diätetik und Heimküche runden das Profil eines erfahrenen Küchenchefs ab.

BEWIRB DICH: bewerbung@essenza-berlin.com

Anstellungsart: Vollzeit

essenza Restaurants – Personalabteilung

Kollhoff-Tower
Potsdamer Platz 1
10785 Berlin