

Sous Chef m/w/d

ARBEITE MIT UNS

Ein Sous-Chef kümmert sich um die Koordination der ihm unterstehenden Postenchefs in der Küche. Er ist zudem für die Personalplanung und die Organisation des Einkaufs zuständig.

Ein Sous-Chef arbeitet eng mit dem Küchenchef zusammen und hat als dessen Vertreter eine ähnliche Verantwortung. Auch für die Aus- und Weiterbildung des Personals ist der Sous-Chef zuständig.

Zusammen mit dem Küchenchef koordiniert der Sous-Chef die Dienstpläne und Arbeitsabläufe. In der Regel ist ein Sous-Chef 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 ein Sous-Chef auch für die Kontrolle des Warenbestands und die Bestellungen zuständig.

Ein Sous-Chef arbeitet eng mit dem Küchenchef zusammen und ist in seiner Abwesenheit sein direkter Vertreter. Seine Verantwortlichkeiten umfassen alle Angelegenheiten in der Küche als Stellvertreter des Küchenchefs.

Auch die Überwachung und Organisation der Arbeit der Mitarbeiter – als Bindeglied zwischen dem Küchenchef und den Küchenmitarbeitern – gehört zu seinen Aufgaben. Generell arbeitet ein Sous Chef 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
- Speisekarten erstellen
- Kochen
- Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter
- Überwachung der Posten für einen reibungslosen Ablauf
- Vermittlung bei Problemen
- Anordnungen des Küchenchefs weiterleiten und ausführen
- 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 Sous-Chef mindestens fünf Jahre operative Berufserfahrung in der Küche haben. Auch sehr gute Kenntnisse zur Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten sind erforderlich.

Zudem ist es wünschenswert, wenn der Sous-Chef eine Ausbildereignungsprüfung (AEVO) abgeschlossen hat, da er für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter zuständig ist. Der Ausbildungsweg eines Sous-Chefs geht in der Regel über eine Ausbildung oder Qualifikation im Bereich der Gastronomie oder Hotellerie. 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 und schließlich zum Junior Sous-Chef auf. Nach ein paar Jahren Berufserfahrung gibt es die Möglichkeit, Sous-Chef zu werden. Ein anerkannter betriebswirtschaftlicher Abschluss ist der Fachwirt im Gastgewerbe. Fortbildungen in den Bereichen Lebensmittelunverträglichkeit, Diätetik und Heimküche runden das Profil eines erfahrenen Sous-Chefs ab.

BEWIRB DICH: bewerbung@essenza-berlin.com

Anstellungsart: Vollzeit

essenza Restaurants – Personalabteilung

Kollhoff-Tower
Potsdamer Platz 1
10785 Berlin