

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Bei uns erhältst du die Möglichkeit, Teil eines außergewöhnlichen Projekts zu werden. Nutze die Chance, dich mit deinen persönlichen Fähigkeiten und Talenten einzubringen und gemeinsam mit uns weiter zu wachsen. Das dynamische Team des „Grüner Wald“ in Hamberg verwöhnt und begeistert seine Gäste in drei Bereichen. Ob im Braustüble mit Biergarten, dem wiederholt mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant oder dem Sternerestaurant „Alte Baiz“ – bei uns ist für jeden etwas dabei.

Werde Teil unserer Erfolgsgeschichte und begeistere unsere Gäste als

Souschef (m/w/d)

Deine Aufgaben bei uns:

- Du förderst, führst und motivierst gemeinsam mit dem Küchenchef unser Küchenteam und bringst dich aktiv mit eigenen Ideen ein
- Du betreust unsere Auszubildenden und unterstützt bei der Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs
- Du unterstützt bei der Zusammenstellung von Menüs und Tageskarten, schulst und kontrollierst einzelne Rezepturen und Zubereitungen
- Du verwaltest und kontrollierst die Waren (Bestellung, Anlieferung, Qualität) und bist für die Sicherstellung der Hygiene und Sauberkeit nach den Normen des HACCP-Konzepts mitverantwortlich

Wir erwarten von dir:

- fundierte Erfahrungen in der gehobenen Küche in vergleichbarer Position
- Leidenschaft für das Kochen und den Beruf sowie eine ausgeprägte kreative Ader
- Sicherstellung des erforderlichen Mise en Place vor Geschäftsbeginn
- ein hohes Maß an Qualitätsbewusstsein, Flexibilität und Einsatzbereitschaft sowie eine selbstständige, strukturierte und präzise Arbeitsweise
- wirtschaftliches Handeln und Gewährleistung des höchstmöglichen Standards
- große Freude an Teamarbeit, gute Umgangsformen und Kommunikationsfähigkeit
- wertschätzenden und respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten

Wir bieten dir:

- einen spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team
- übertarifliche Vergütung in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis
- modernste Arbeitsmaterialien und Technik
- Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen/Schulungen
- attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, digitale Zeiterfassung
- Verpflegung während der Arbeitszeit, Bereitstellung von Arbeitskleidung inklusive Reinigung
- Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum

Noch Fragen? Gastgeber Claudio Urru beantwortet sie gern. **Tel: 07234 8069-510.**

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe deines möglichen Eintrittstermins und deiner Gehaltsvorstellung per E-Mail an: bewerbung@gruenerwald.de, zu Händen von Claudio Urru.

**WIR FREUEN UNS
AUF DICH!**