

Sous Chef

Du bist kreativ, dynamisch und die Küche ist deine große Leidenschaft? Dann suchen wir dich als Sous Chef

Das gibt's zu tun:

"Rock the Kitchen" - so das Credo in Deinem "Terroir". Als Souschef unterstützt du unseren Küchenchef und sorgst mit ihm gemeinsam für den reibungslosen Ablauf in allen Food-Outlets. Du motivierst Dein Team zu Höchstleistungen und bringst dich kreativ in die Weiterentwicklung der Food-Konzepte ein. Weil Dein Beruf deine Berufung ist, begeisterst du mit Kompetenz und Know-how. Du überzeugst sowohl mit Geschmack und Qualität als auch mit "Aussehen" Deiner kulinarischen Kreationen.

Was Du mitbringen solltest:

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie einschlägige Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie und/oder Gastronomie, gute Kenntnisse der Lebensmittelhygiene und HACCP Bestimmungen, sowie Kenntnisse der Mengenkalkulation und wirtschaftliches Denken, Interesse an der Umsetzung neuer Ideen, Aufgeschlossenheit gegenüber gesundheitsorientierter, regionaler Küche, hoher Anspruch an Qualität, positive Vibes, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität, Eigeninitiative sowie den nötigen Drive, die Mitarbeiter/-innen deines Teams zu motivieren. Und obendrauf bist du ein Organisationstalent? Dann bist du unser neuer Kitchen-Rockstar!

Neben all den Annehmlichkeiten und dem LOISIUM Spirit, den Du bei uns genießen kannst, brauchst du natürlich auch Geld - richtig? Für die Position als Souschef (m/w) kannst du mit € 2.500,00 Brutto rechnen. Was du schlussendlich bei uns verdienst, würden wir gerne in Hinblick auf Dein Know-How und Deines Einsatzes mit Dir persönlich besprechen. Wir können keine Unterkunftmöglichkeit zur Verfügung stellen.

Wir stellen eine Unterkunft zur Verfügung.