

DATUM: ab Februar 2023
BETREFF: Speiselokal Sous Chef*In (d/w/m)

SPEISELOKAL Sous Chef*In (d/w/m)

40 Stunden bei 4-Tage Woche

„Ich persönlich möchte mich bei Ihnen bewerben, weil ich gerne mit Menschen arbeite. Die Gastronomie Jobs in Berlin sind derzeit wahrscheinlich das Spannendste, was einem passieren kann. Darüber hinaus bietet die Gastronomie die Möglichkeit, weltweit zu arbeiten und viele neue Eindrücke zu sammeln.“ (Wortlaut aus Milliarden von Bewerbungsgesprächen)

Wenn das so ist, bewirb dich bitte woanders.

Für einen Job in unserem Speiselokal in Berlin solltest du vor allem Interesse an gutem Essen und Trinken haben, Begeisterungsfähigkeit mitbringen und diese auch an die Gäste weitergeben können und wollen.

Brutal lokal – Alle unsere Produkte kommen aus dem weiteren Umland Berlins. Bei uns hast du die Möglichkeit, alle Produzent*Innen kennenzulernen und wieder einen Bezug zu den Lebensmitteln herzustellen, statt lediglich Ware vom Großhandel aus dem Vakuum auszupacken. Unsere Küche ist absolut regional und saisonal, die Gerichte konzentrieren sich auf maximal drei bis vier Geschmacksrichtungen und sind dabei immer mehr als die Summe ihrer Teile.

Wenn du dich also über eine gute Kohlrabi genauso wie über die perfekte Butter freust, Wein für dich nicht nur ein Getränk, sondern das Produkt eines Menschen mit einer Haltung ist. Essen für dich auch immer eine ethische Seite hat und du dich darüber hinaus mit unseren Werten identifizierst, dann wollen wir dich in unserem Team.

Deine Aufgaben

Du verantwortest Planung und Umsetzung der täglichen Produktion/ Mise-en-Place

Du koordinierst und kontrollierst den Ablauf des Abendservice

Du ersetzt den Küchenchef in dessen Abwesenheit vollverantwortlich

Du übernimmst die wesentlichen administrativen Aufgaben in der Küche des Speiselokal, z.B. Dienstpläne, Dokumentationspflichten, Inventuren, Organisation von Praktikant*innen

Du organisierst und führst Bewerbungsgespräche

Du spielst eine tragende Rolle in der Teamführung und leitest Mitarbeitende an

Dein Profil

Du hast bereits ** Jahre Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb
Dir liegen Mise-en-Place und die praktischen Anforderungen des Jobs ebenso wie organisatorische/administrative Aufgaben
Du zeichnest dich durch einen respektvollen, unterstützenden Führungsstil aus

Du besitzt die Fähigkeit zur einfühlsamen und empathischen Kommunikation mit verschiedensten Persönlichkeiten
Du hast ein ausgeprägtes Werteverständnis und identifizierst dich mit unserer Vision auf kulinarischer und zwischenmenschlicher Ebene

Kontakt

Für diese Stelle ist dein Ansprechpartner Billy Wagner *b@nobelhartundschmutzig.com*, der sich über dein Anschreiben, deinen Lebenslauf freut.

Wichtig: Wir wissen, dass vor allem weiblich sozialisierte Personen dazu neigen, sich nicht auf eine Stelle zu bewerben, wenn sie nicht nahezu alle Anforderungen erfüllen. Wenn du dich in diesem Satz wiederfindest, möchten wir dich ausdrücklich bitten, dich trotzdem zu bewerben.