

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort in Vollzeit einen

Souschef (m/w) für unser à la carte Restaurant Moritz zur Unterstützung des Bankett- und Cateringgeschäfts

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung und mindestens 3-jährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- A la carte- und Banketterfahrung
- Hervorragende Produkt- und Materialkenntnisse
- Handwerkliches Geschick und Know-how
- Detaillierte Fach- und HACCP- Kenntnisse
- Erfolgs- und qualitätsorientierte Arbeitsweise
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Aufgeschlossenheit, Engagement, Teamfähigkeit und guter Umgang mit Stresssituationen
- Verantwortungsbewusstsein und Gastorientierung
- Organisations- und Planungsfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität

Ihre Aufgaben:

- Mitverantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich sowie aktives Kochen auf allen Posten bei Bedarf
- Mitverantwortlich für Absprachen mit Lieferanten und Geschäftspartnern
- Kostenorientierter Einsatz sowie rechtzeitige Anforderung aller verwendeten Materialien
- Enge Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef in allen Abteilungen

Wir bieten Ihnen:

- Ein junges und motiviertes Team
- Eine komplett renovierte Küche, welche keinerlei Wünsche offen lässt
- Übertarifliche Bezahlung
- Arbeiten in einem außergewöhnlichen Ambiente im Herzen von Dresden
- Teamincentives
- Mitarbeiterrate im Fitnessstudio und Wellnessbereich
- Mitwirken bei der Umsetzung von geplanten Projekten
- Interne Aufstiegsmöglichkeiten

Kontakt

HOTEL SUILESS

E-Mail:

a.scholz@dresden-tourismus.de

Internet:

www.suitess-hotel.com

Ansprechpartnerin:

Frau Antje Scholz