

Im Restaurant des Hoftheaters arbeitet ein junges und engagiertes Team von rund 25 Mitarbeitern täglich Hand in Hand. Gastronomisch bieten wir unseren Gästen dasselbe wie auf der Bühne des Theaters: große Qualität ohne Fertigprodukte wird ungezwungen und mit Herzlichkeit serviert.

Wir suchen eine Küchenleitung (m/w/d)

Du kannst Deinen Beruf, bist leidenschaftlich & freundlich, hast Liebe zum Detail und nicht zuletzt: das Abenteuer auch in Stoßzeiten das Chaos zu beherrschen, ist für Dich der Treibstoff, der Dich glücklich macht. Dann komm zu uns und stelle Dich der Herausforderung!

Als Küchenleitung motivierst Du Dein Team und gemeinsam meistert Ihr das a-la-Carte-Geschäft ebenso wie Bankette, den Biergarten, das Veranstaltungscatering im Haus, usw.

Deine Aufgaben u.a.:

- Die Leitung Deines Teams (derzeit 2 Köche, zwei Auszubildende und 4 Küchenhilfen) & die Koordination aller Arbeiten in Küche & Lager.
- Du entwickelst richtig gute Gerichte für das a la Carte-Geschäft ebenso wie für den Bankettbereich und nutzt dazu regionale und saisonale Möglichkeiten.
- Du organisierst den Wareneinkauf und die Verwaltung Deiner Schätze.
- Du vermittelst Wissen und Fertigkeiten an Deine Kollegen, die Lehrlinge und Praktikanten.
- Du bist verantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards.
- Die meiste Zeit bist Du direkt in der Küche, aber Du weißt auch, dass einfache Verwaltungstätigkeiten am Rechner Deine Arbeit in der Küche erleichtern.

Idealerweise zählen zu Deinen Stärken:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Kochende/r/s.
- ein paar Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie (bei der das Messer häufiger benutzt wurde als die Schere).
- Du kannst selbstständig arbeiten und kochst aus Leidenschaft.
- Du verfügst über organisatorische und kommunikative Fähigkeiten, Organisationsgeschick und hast ein Gespür für Qualität und Kosten.
- Dir ist bewusst, dass Erfolg auch etwas mit Detailbewusstsein zu tun hat.
- Zu den Begriffen „Kreativität, Belastbarkeit, Flexibilität und Begeisterungsfähigkeit“ fallen Dir nicht nur Deine alten Bewerbungsschreiben ein.
- Du bist auch in hektischen Situationen ein Teamplayer und verlierst nicht die Übersicht.

Was Du von uns erwarten kannst:

- Ein junges Team
- Ein unbefristeter Vertrag
- Eine 5 Tage-Woche (zwei Ruhetage)
- Kein Teildienst (das Restaurant öffnet ab 17.00 Uhr)
- Genaue, digitale Zeiterfassung
- Zuschläge (Nacht, Sonn- und Feiertage)
- Übertarifliche Entlohnung
- ... und jede Menge Kabarett, Comedy & Konzerte

**Bewirb Dich einfach bei Brian Lausund unter
bl@hoftheater.org**