

Im Restaurant des Hoftheaters arbeitet ein engagiertes Team von rund 29 Mitarbeitern täglich Hand in Hand. Das Küchenteam umfasst sieben KollegInnen, neben unserem jungen Küchenchef Christoph Brück, arbeiten ein Koch, 1 Auszubildender und vier Küchenhilfen. Gastronomisch bieten wir unseren Gästen dasselbe wie auf der Bühne des Theaters: große Qualität ohne Fertigprodukte wird ungezwungen und mit Herzlichkeit serviert.

### **Wir suchen einen Sous Chef (m/w/d) oder Koch (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 Sous Chef bist Du die rechte Hand unseres Küchenchefs Christoph Brück. Gemeinsam meistert Ihr das a-la-Carte-Geschäft im Restaurant & Theatersaal ebenso wie festliche Bankette im Saal, schwäbisches Soulfood für den Biergarten, ausgefallene Fine Dining Gerichte für kulinarische Events, usw.

#### **Deine Aufgaben u.a.:**

- Du unterstützt den Küchenchef und vertrittst ihn in seiner Abwesenheit
- Du wirst die anderen MitarbeiterInnen in der Küche führen und fördern
- Du organisierst die Zubereitung der Speisen und mischt genauso gerne direkt im operativen Geschäft mit
- Du vermittelst Dein Wissen und Deine Fertigkeiten an Kollegen, Lehrlinge und Praktikanten
- Du bist mitverantwortlich für die Einhaltung der Hygienestandards

#### **Idealerweise verfügst Du über:**

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie (bei der das Messer häufiger benutzt wurde als die Schere)
- Du arbeitest selbstständig 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.
- Du bist auch in hektischen Situationen ein Teamplayer und verlierst nicht die Übersicht
- Du möchtest Schritt für Schritt lernen, wie Personalführung funktioniert

#### **Was Du von uns erwarten kannst:**

- Ein junges Team, das gut zusammenarbeitet
- Personalesen, Teamausflüge, Fortbildungen, Rabatt für private Besuche im Restaurant & Theater, usw.
- Ein unbefristeter Vertrag
- In der Regel eine 4-Tage-Woche (Mo. & Di. sind feste Ruhetage, So. meistens frei)
- Kein Teildienst (das Restaurant öffnet ab 17.00 Uhr)
- Genaue, digitale Zeiterfassung & monatliche, schriftliche Übersichten zu Deinem Arbeitszeitkonto
- Zuschläge (Nacht, Sonn- und Feiertage)
- Übertarifliche Entlohnung
- ... und jede Menge Kabarett, Comedy & Konzerte