



Sous Chef (m/w/d)

Das Leben ist zu kurz für langweilige Jobs!

Bei uns erhältst Du die Möglichkeit, Teil eines ganz außergewöhnlichen Projekts zu werden. Nutze die Chance, dich mit Deinen persönlichen Fähigkeiten und Talenten einzubringen und gemeinsam mit uns weiter zu wachsen.

Wir - Das ist das dynamische Team des Grünen Waldes in Hamberg, welches seine Gäste in 3 Bereichen verwöhnt und immer wieder aufs Neue begeistert. Ob im Braustüble mit Biergarten, dem wiederholt mit einem Bib Gourmand ausgezeichneten Restaurant „Grüner Wald“ oder unserem Sternerestaurant „Alte Baiz“ - bei uns ist für jeden was dabei.

Werde Teil dieses „Wir“ und unserer Erfolgsgeschichte und begeistere in Zukunft auch Du unsere Gäste!

Für unsere Küche suchen wir ab sofort in Vollzeit: Sous Chef (m/w/d)

Deine Aufgaben: Du ...

- förderst, führst und motivierst gemeinsam mit Küchenchef Claudio Urru unser Küchenteam bringst dich aktiv mit vielen Ideen ein
- unterstützt bei der Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufes, bist für die Sicherstellung der Hygiene und HACCP Standards mitverantwortlich.
- unterstützt bei der Zusammenstellung von Menüs und Tageskarten und schulst und kontrollierst einzelne Rezepturen und Zubereitungen.
- nimmst, die Position als Sous Chef und die damit verbundenen Aufgaben ernst, wächst und kämpfst zusammen mit dem Team für den gemeinsamen Erfolg.

Du verfügst über ...

- eine erfolgreich abgeschlossene Kochausbildung und ein - für die Position als Sous Chef nötiges - umfassendes Fachwissen.
- die Fähigkeit, Deine Kollegen auch in stressigen Situationen gekonnt ruhig zu führen und zu motivieren.
- ein hohes Maß an Qualitäts- und Kostenbewusstsein, Kreativität und Lust auf Neues
- eine kommunikative und freundliche Persönlichkeit mit sicherem Auftreten gegenüber Kollegen sowie Gästen.
- das Engagement und die Motivation, um die ambitionierten Ziele unseres Betriebes voranzutreiben und unsere Gäste zu begeistern.

Wir bieten Dir...

einen wirklich spannenden Arbeitsplatz in einem aufgeschlossenen Team, modernste Arbeitsmaterialien & Technik, Aufstiegsmöglichkeiten, Unterstützung bei internen und externen Fortbildungen / Schulungen, attraktive Arbeitsbedingungen bei einer 5-Tage-Woche und gerne auch Unterstützung bei der Suche nach Wohnraum.

Hast Du noch Fragen? Gastgeber Claudio Urru beantwortet sie Dir gerne, Tel: 07234 / 80 69 510

Wenn Du neugierig geworden bist, warten wir gespannt auf Deine Bewerbung. Sende diese bitte unter Angabe Deines möglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellungen per E-Mail an bewerbung@gruenerwald.de oder per Post an **Grüner Wald, z. Hd. Jessica Bogner, Hauptstraße 3, 75242 Hamberg.**

Wir freuen uns schon jetzt auf Dich!