

# Küchenchef (m/w/d) für das Hafenrestaurant "El Puerto"

Kochen ist für Sie mehr als nur ein Job. Mit Leidenschaft und Hingabe schwingen Sie den Kochlöffel und zaubern gerne Köstlichkeiten aus frischen Rohstoffen. Auch Verantwortung zu übernehmen und Ihrem Team mit gutem Beispiel voran zu schreiten, ist Ihnen nicht fremd. Egal, ob Sie bereits als Küchenchef arbeiten und einen Tapetenwechsel brauchen oder Sie den nächsten Schritt auf Ihrer persönlichen Karriereleiter machen möchten. Bei uns sind Sie genau richtig. Werden Sie unser Küchenchef.

## Wir übertragen Ihnen folgende Aufgaben:

- Gewährleistung eines reibungslosen Betriebs der Küche
- **Sicherung** einer gleichbleibend **hohen Qualität** und Überwachung der Präsentation der hergestellten Speisen
- produktive **Mitarbeit beim a la carte Geschäft** sowie bei den Vorbereitungen für die Versorgung der Schiffe mit Buffets, Menüs etc.
- Planung und **Kalkulation der Menü- und Buffetvorschläge** sowie von Tages- und Saisonkarten für das mediterrane Hafenrestaurant und den Schifffahrtsbereich
- **effizienter Wareneinkauf**
- zielgerechte Führung, Motivation und Förderung Ihrer Mitarbeiter
- **Einweisung neuer Mitarbeiter** in die Arbeitsabläufe, Rezepturen und Handhabung der technischen Geräte sowie der Sicherheitsvorschriften
- Sicherstellung und permanente **Kontrolle der sachgemäßen Lagerung** aller Lebensmittel und Rohstoffe
- Kontrolle der vorschriftsmäßigen Sauberkeit und Lebensmittelhygiene (**HACCP**) in allen Bereichen
- Durchführung der regelmäßigen Inventuren

## Dafür bringen Sie mit:

- abgeschlossene **Berufsausbildung als Koch** mit mehrjähriger Berufserfahrung im a la carte Geschäft und Cateringservice
- **Kenntnisse** und Affinität der **spanisch/mediterranen Küche** von Vorteil
- Erfahrung in der Personalführung
- Kommunikationsfähigkeit, **Organisationstalent** und optimales Zeitmanagement
- Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Engagement und **Kreativität im Beruf**
- **hohe Motivation**, Teamgeist und Belastbarkeit

## Das bieten wir Ihnen:

- attraktiver und **pünktlicher Verdienst** (inkl. steuerfreien Zuschlägen und Prämien)
- **sozialverträgliche Arbeitszeiten** im Jahresdurchschnitt unter Berücksichtigung von Dienstplanwünschen
- 30 Tage Urlaub
- 2000 € **Wechselbonus**
- geregelter Dienstplan und **korrekte Zeiterfassung** in Form eines Arbeitszeitkontos
- **unbefristetes Arbeitsverhältnis** mit langfristiger Perspektive
- corporate benefits - **Shoppingrabatte** für Mitarbeiter bei Top Anbietern
- Entfaltung Ihrer persönlichen Stärken

- **hervorragende Verkehrsanbindung** an Potsdam und Berlin sowie kostenlose Parkmöglichkeiten
- vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- regelmäßige Teamevents und Vergünstigungen bei Rund- und Linienfahrten der Weissen Flotte Potsdam

## Kontakt

Unserem gesamten Team haben wir es zu verdanken, dass unser Unternehmen in Potsdam sich in den letzten Jahren so erfolgreich entwickelt hat. Nur mit der Unterstützung unserer Mitarbeiter können wir einen sehr guten Service bieten. Wir freuen uns auf Sie.

Senden Sie uns doch noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen schriftlich oder per E-Mail an:

### **Weisse Flotte Gastronomie GmbH**

Lange Brücke 6  
14467 Potsdam

+49 (0)331 275 92 31

+49 (0)331 280 01 61 (Fax)

[mitarbeiter@schiffahrt-in-potsdam.de](mailto:mitarbeiter@schiffahrt-in-potsdam.de)

[www.schiffahrt-in-potsdam.de](http://www.schiffahrt-in-potsdam.de)