



(Junior) Souschef m/w/d

ÜBER UNS:

Europas größtes Hotel-, Congress- & Entertainment-Center mit 1.125 Zimmern und Suiten, vier Restaurants und drei Bars, einem multifunktionalen Estrel Congress Center und Berlins erfolgreichster Live Show „Stars in Concert“.

UNSERE LEISTUNGEN:

- Familiäres Arbeitsklima in einem engagierten Team mit Leidenschaft für die Hotellerie und Gastronomie
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 28 Tage Urlaub mit Steigerung nach Betriebszugehörigkeit
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Zahlung von Sonntags-, Nacht- und Feiertagszuschlägen
- Detaillierte Zeiterfassung
- Abwechslungsreicher Arbeitsalltag- jeder Tag ist anders
- Entwicklungsmöglichkeiten- bei uns kann sich jeder entfalten und seinem Traumberuf nachgehen
- Kostenfreier Mitarbeiter-Parkplatz
- Betriebliche Altersvorsorge sowie vermögenswirksame Leistungen
- Family & Friends Rate
- Sonderkonditionen für Restaurant & Bar
- Zuschuss zum BVG-Ticket
- Zuschuss zum Urban Sports Club

IHRE AUFGABEN:

- Sicherstellen der Sauberkeit, sowie Einhaltung der HACCP-Hygienevorschriften
- Sicherstellen unserer Qualitätsstandards und dem Arbeitsschutz
- Unterstützung und Vertretung des Küchenchefs bei der Küchenorganisation
- Zubereiten und Anrichten der Speisen in den verschiedenen Outlets und Veranstaltungen
- Strukturiertes Planen und Kalkulieren der Menüs und Buffets
- Erstellen der Personaleinsatzplanung und Anleiten von Kollegen, Auszubildenden und Aushilfen
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Warenbestellung, Warenannahme und Lagerung

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Berufsausbildung und mehrjährige Erfahrung als Koch/ Köchin
- Erste Erfahrungen als Führungskraft
- Professionelles Auftreten und kreatives Denken
- Die Fähigkeit, situativ zu handeln und die Ruhe zu bewahren
- Freude an neuen Herausforderungen

ESTREL
BERLIN

Kontakt

Personalabteilung
Tel: +49 30 6831 22421
karriere@estrel.com



ESTREL BERLIN · SONNENALLEE 225 · 12057 BERLIN · ESTREL.COM