

FEINKOST BÖHM

STUTTGART – KRONPRINZBAU



Botschafter für kulinarischen Genuss - dafür steht unser traditionsreiches Haus mit über 15.000 Spitzenprodukten geprüfter Herkunft und bestem Geschmack. Auf über 1.400 m² Verkaufsfläche bieten wir unserer Kundschaft Lebensmittel bester Güte. Über 500 Produkte unserer hauseigenen Marke "Feinkost Böhme" - vom prickelnden Feinkost Böhme-Champagner bis hin zum Soßenfond aus Eigenproduktion - runden dabei unser Produktsortiment gekonnt ab.

Die Liebe zum Produkt, der hohe Anspruch an die Qualität sowie ein herausragender Service der Feinkost Böhme Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter machen uns zu Stuttgarts Feinkost Adresse Nummer 1. In unserem Feinkost Böhme Restaurant bieten wir unseren Gästen außergewöhnliche Kreationen aus frischesten Zutaten, die à la minute für diese zubereitet werden.

Wir suchen ab sofort in Vollzeit einen

SOUS CHEF (m/w/d)

für unser Feinkost Böhme Tagesrestaurant

Diese Aufgaben warten auf Sie:

- Mitwirkung Überwachung bei der Vorbereitung und Produktion von Speisen, Menüs und Buffets für Veranstaltungen
- Warenbestellungen in Zusammenarbeit und Absprache mit dem Küchendirektor
- Kontrolle und Gewährleistung der vorgegebenen Qualitätsstandards im gesamten Produktionsbereich
- Kontrolle des Personaleinsatzes im Küchenbereich • Weitergabe und Überwachung der Ausbildungsinhalte
- sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe einschließlich Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene (HACCP)
- Durchführung regelmäßiger Inventuren
- Einweisung neuer Mitarbeiter in die Pflege, Reinigung und Instandhaltung der technischen Geräte und die Kontrolle des sorgfältigen Umgangs mit dem Inventar
- Aufnahme und Veranlassung notwendiger Reparaturen im Küchenbereich

Das zeichnet Sie aus:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- Freundliches, offenes und professionelles Auftreten
- Freude an der Zubereitung und am Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln
- Hohe Zuverlässigkeit, sorgfältige Arbeitsweise und absolute Dienstleistungsorientierung
- Kenntnisse der lebensmittelrechtlichen Gesetze und Bestimmungen (LMHV, HACCP)

Wir bieten Ihnen:

- attraktive Arbeitszeiten (Wochentags bis ca. 21 Uhr)
- Sonn- und Feiertags frei
- Ausgleich der Überstunden in Freizeit
- Bei Kurzarbeit Ausgleich des Lohnausfalls
- angenehmes Betriebsklima und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeiterabbatt
- zentraler Arbeitsplatz mitten im Herzen von Stuttgart in einem Traditionsunternehmen
- Leistungsgerechte Vergütung

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen via Email oder auf dem Postweg:

Feinkost Böhm GmbH
Alina Colditz
Kronprinzstraße 6
70173 Stuttgart
personal@feinkost-boehm.de
www.feinkost-boehm.de