

AMMER

MEIN

FEINKOST

MHMMOMENT

Stellenprofil: Küchenchef (m/w/d)

Vollzeit 42 – 45 Stunden / Woche

Keinen Teildienst, in der Regel Sonn -und Feiertage frei

- 6 Tage Woche, i.d.R. 1 Tag frei
- Urlaub 30 Tage pro Jahr
- Überdurchschnittliche, leistungsorientierte Bezahlung
- Mitarbeiter – Einkaufsrabatt 20 % im Feinkostgeschäft
- Kaffee, Wasser, Brotzeit während der Arbeitszeit frei

Auf Wunsch:

- Vermögenswirksame Leistungen
- Betriebliche Altersvorsorge

Steuerfreie Extras möglich, z.B.:

- Fahrtkostenzuschuss oder Tankgutschein
- Zuschuss Krippe oder Kindergartenplatz
- Zuschuss Fitness-Studio Mitgliedschaft
- E – Bike Leasing zur dienstlichen und privaten Nutzung

- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung
- Flexible Arbeitszeitmodelle möglich
- Kernarbeitszeit in der Küche von Mo bis FR 7.00 bis 15.00 Uhr zzgl. Cateringeinsätze

Natürlich sind wir bei der Wohnungssuche gern behilflich

Unternehmen Ammer

- Familien - Inhaber geführtes Unternehmen, seit 60 Jahren in Straubing
- Feinschmeckerei & Vinothek, Eventgastronomie, Betriebskantinen, Mittagsverpflegung von Kindergärten und Senioren, Mittagstisch in der Feinschmeckerei,

- Pächter der Joseph-v-Fraunhofer Halle in SR (Seminare, Faschingsbälle, Messen, Tagungen uvm.)
- Cateringaufträge, Firmenevents bis zu 2000 Personen
- „Ammer-Himmel“ am Gäubodenvolksfest in SR
- Biergarten in der Ostbayernschau
- Inhaber : Hans-Jürgen Ammer, Geschäftsführer: Thomas Ammer
- 750 qm Stammhaus (Feinschmeckerei & Vinothek und Verwaltung)
- 550 qm Produktionsstätte Baujahr 2008 (340 qm Großküche und 210 qm Lager- u Logistikhalle
- **Wer auf uns setzt:** bayerischer Städtetag, bayer. Staatsministerium, Fraunhofer IGB, Handwerkskammer Regensburg, IHK Passau, Stadt Straubing, Straubinger Tagblatt, Wissenschaftszentrum Straubing... und viele mehr

Aufgaben:

- Führen des Küchenteams von aktuell 6 Köchen und 2 Spülkräften
- Ausbildung, interne Schulungen, Weiterentwicklung des gesamten Teams
- Alltagsgeschäft, Basisauslastung: 500-700 Mittagessen (Kantine, Kita, Krippe)
Mitarbeit in der Küche, Produktion und Organisation der Tagesabläufe
- Speiseplanerstellen und Kalkulation
- Bestellwesen, Warenpflege, Verarbeitung

Zusätzlich, je nach Auftragslage

- Cateringaufträge abarbeiten und Arbeitseinsätze im Catering
- Stadthallencatering abarbeiten und Arbeitseinsätze in der Stadthalle
- Cateringangebote mit oder nach Absprache GL erstellen und Kalkulation
- Internes Rezeptbuch entwickeln
- Speisenzubereitung und kulinarische Aktivitäten planen und leiten
- Die Tätigkeiten des Küchenpersonals überwachen
- Gerätekäufe und -reparaturen mit der Geschäftsleitung besprechen
- Aufkommende Probleme oder Beschwerden beheben
- Vorbereiteten Speisetellern den letzten Schliff geben
- Verwaltungsaufgaben erledigen
- Ernährungs- und Hygienerichtlinien sowie Sicherheitsstandards einhalten
- Zeitaufzeichnungen überprüfen
- Eine positive und professionelle Haltung gegenüber Mitarbeitern und Kunden bewahren

Anforderungen

- Nachgewiesene Berufserfahrung als Küchenchef
- Außerordentliche Erfahrung im Bereich Küchenmanagement
- Fähigkeit, Probleme zu erkennen und effizient zu lösen

- In der Lage, mehrere Aufgaben zu delegieren
- Kommunikations- und Führungsfähigkeiten
- Sich in Bezug auf Kochtrends und Best Practices auf dem Laufenden halten

Wir freuen uns auf DICH!