

## **Zur Erweiterung unseres SEG Unternehmensgruppe Teams suchen ab sofort einen Küchenchef (m/w/d)**

Unsere gastronomische Familie umfasst mittlerweile vier Gastronomien in Chemnitz und eine weitere in Halle/ Saale.

### **Ihr Aufgabenbereich:**

- aktive Mitarbeit bei der Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- verantwortlich für die fachgerechte Lagerung und Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Kontrolle und Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Küchenbereich
- Erstellung neuer Speisekarten, Buffet- und Menüplänen
- Koordination und Umsetzung von Buffets, Banketts und a la carte
- Gewährleistung einer guten Zusammenarbeit mit allen Abteilungen

### **Ihr Profil**

- erfolgreich abgeschlossene Kochlehre und Leidenschaft für den Beruf
- seriöses, diskretes und freundliches Auftreten
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- fundierte Erfahrungen in vergleichbarer Position
- Erfahrungen mit Tagungs-, Bankett- und à la carte-Geschäft
- Teamfähig, Motiviert und Belastbar
- Entwicklung und Umsetzung zeitgemäßer, kreativer Ideen
- strukturiertes und Konzeptionelles Arbeiten
- hoher Qualitätsanspruch
- verantwortungsvoller, positiver Führungsstil

### **Wir bieten:**

- einen sicheren Arbeitsplatz in der SEG Unternehmensgruppe
- abwechslungsreiche Aufgabenfelder
- ein freundliches Betriebsklima
- individuelle Weiterbildungsmöglichkeiten
- gerechtes Entgelt entsprechend der Berufserfahrung und fachlicher Qualifikation
- Getränke und Verpflegung in der Gastronomie zu vergünstigten Mitarbeiterpreisen
- Arbeitskleidung, die von uns gestellt und gereinigt wird
- sorgfältige Einarbeitung mit Geduld und Rücksichtnahme
- Mitarbeiter- und Team-Events

**Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:**

SEG Unternehmensgruppe  
Zschopauer Straße 50  
09111 Chemnitz

Lars Hübner  
Regionaler Küchenleiter  
[l.huebner@seg-unternehmensgruppe.de](mailto:l.huebner@seg-unternehmensgruppe.de)