

Zur Erweiterung unseres SEG Unternehmensgruppe Teams suchen ab sofort einen Sous Chef (m/w/d)

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

Wir legen höchsten Wert auf Qualität und die Verwendung regionaler Produkte.

Ihr Aufgabenbereich:

- aktive Mitarbeit bei der Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- mitverantwortlich für die fachgerechte Lagerung und Einhaltung der HACCP Richtlinien
- Kontrolle und Einhaltung aller gesetzlichen Bestimmungen im Küchenbereich
- Mitwirkung bei der Erstellung neuer Speisekarten, Buffet- und Menüplänen
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- 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