

Koch mit Herz. Führung im Blut.
Sous-Chef 100 % (m/w/d)

Du behältst auch dann den Überblick, wenn viele Bons gleichzeitig am Pass hängen.

Du führst dein Team mit Ruhe, arbeitest organisiert und sorgst dafür, dass Qualität und Tempo Hand in Hand gehen.

Für unser À-la-carte-Restaurant La Finezza suchen wir einen Sous-Chef, der Verantwortung übernimmt, den Küchenchef im operativen Alltag unterstützt und das Team mit seiner Persönlichkeit mitprägt.

Auch an Tagen mit hoher Auslastung bewahrst du Ruhe und setzt die richtigen Prioritäten. Du arbeitest strukturiert, führst dein Team ruhig und klar und sorgst gemeinsam mit dem Küchenchef für einen reibungslosen Ablauf. Du achtest auf konstante Qualität, ein gutes Zusammenspiel im Team und darauf, dass Tempo und Sorgfalt jederzeit im richtigen Verhältnis stehen.

Dabei bringst du dich nicht nur am Herd ein: Du unterstützt die Weiterentwicklung von Abläufen und Angebot und prägst die Zusammenarbeit im Küchenteam aktiv mit.

Das wirst du bei uns tun

Du führst den operativen Küchenbetrieb im Restaurant La Finezza und bist während des Services mittendrin.

Du unterstützt den Küchenchef bei der Führung und Organisation des Küchenbetriebs, und vertrittst ihn bei seiner Abwesenheit.

Du packst selbst mit an, setzt klare Prioritäten und achtest darauf, dass Qualität, Organisation und ein wirtschaftlicher Einsatz von Ressourcen im Gleichgewicht bleiben.

Gemeinsam mit deinem Team bereitest du täglich viele Gerichte frisch zu. Effizient, organisiert und mit dem Anspruch, dass jeder Teller unsere Handschrift trägt.

bringst eigene Ideen ein und sorgst dafür, dass Qualität, Organisation und Wirtschaftlichkeit stimmen.

Zudem bringst du deine Erfahrung ein und wirkst bei der Weiterentwicklung von Abläufen und Angebot mit.

Das bringst du mit

Du bist Koch aus Leidenschaft und verfügst über Erfahrung in einer vergleichbaren Position.

Du arbeitest strukturiert, denkst mit, packst selbst an und behältst auch in hektischen Situationen den Überblick.

Du führst mit gutem Beispiel, schätzt Teamarbeit und hast Freude daran, Verantwortung zu übernehmen.

Was du von uns erwarten darfst

- Tagesbetrieb mit Ausnahmen – die Abende gehören meistens dir.
- Ein abwechslungsreicher Küchenalltag mit À-la-carte und hohem Gästeaufkommen.
- Frische, ehrliche Küche mit Qualität und Effizienz.
- Ein motiviertes Team mit kurzen Entscheidungswegen.
- Eigenverantwortung und Raum für deine Ideen.
- Faire Anstellungsbedingungen und Entwicklungsmöglichkeiten.

Lust, Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit uns Gäste zu begeistern?

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen.

Nicht dein Lebenslauf überzeugt uns. Sondern du.