



Küchenchef (m/w/d) in Vollzeit

IHRE AUFGABEN:

- **Führung und Entwicklung des Küchenteams:** Leitung, Motivation und Schulung des Küchenteams sowie Personaleinsatzplanung
- **Kreation des kulinarischen Angebots:** Entwicklung und Optimierung einer innovativen à la Carte-Speisekarte unter Berücksichtigung saisonaler und moderner Food-Trends
- **Sicherstellung von Qualitätsstandards:** Überwachung und Einhaltung der betrieblichen Standards, insbesondere in Bezug auf Hygienevorschriften (HACCP)
- **Organisation und Struktur:** Planung und Durchführung des täglichen Küchenbetriebs sowie Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs, auch an Wochenenden und in der Nacharbeit
- **Kosten und Warenkontrolle:** Verantwortung für Wareneinkauf, Kalkulation und Kontrolle der Lagerbestände, um die Wirtschaftlichkeit zu gewährleisten

IHR PROFIL:

Fachlich

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, idealerweise mit entsprechenden Weiterbildungen oder vergleichbarer Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung als Koch (m/w/d) und/oder Küchenchef (m/w/d), vorzugsweise im à la Carte-Bereich
- Erfahrung in Warenwirtschaft und Kalkulation
- Kenntnis des Nationalen und EU-Lebensmittelgesetzes und Erfahrung bei der Umsetzung der HACCP-Richtlinien

Persönlich

- Führungsstärke, Teamfähigkeit und die Fähigkeit, auch unter Druck souverän zu agieren
- Kreativität und Leidenschaft für gehobene Gastronomie sowie ein Gespür für Trends und Innovationen
- Bereitschaft zu Sonn-, Nacht- und Feiertagsarbeit
- Spaß im Umgang mit internationalen Gästen

WIR BIETEN IHNEN:

- Angenehmes und teamorientiertes Arbeitsklima
- Attraktive Vergütung sowie Sonn-, Nacht- und Feiertagszuschläge
- Geregelte Arbeitszeit im Schichtdienst mit langfristiger Planbarkeit
- Vollzeit (Stundenumfang 40 Stunden pro Woche)
- 30 Tage Urlaub
- Prämiensystem – Mitarbeiter werben Mitarbeiter
- Corporate Benefits

Bewerbungen von anerkannt Schwerbehinderten oder diesen gleichgestellten Menschen mit Behinderung sind ausdrücklich erwünscht.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre **vollständige Bewerbung**. Richten Sie bitte diese ausschließlich **online** an jobs@spielbank-berlin.de.

Über die Spielbank Berlin

Wer im Laufe von 4 Jahrzehnten zu einer echten Institution einer Stadt geworden ist, kann sich getrost zu den Traditionsunternehmen zählen. Seit über 45 Jahren bietet die Spielbank Berlin abwechslungsreiche und spannende Unterhaltung auf hohem Niveau an.

Im Oktober 1998 hat die Spielbank Berlin ihren neuen Hauptstandort am Potsdamer Platz bezogen. Auf 6 Etagen und über 10.000 Quadratmetern befinden sich Spiel-, Gastronomie- und Geschäftsräumlichkeiten. Darüber hinaus betreibt das Unternehmen 3 Nebenstandorte am Fernsehturm, an der Ellipse Spandau und am Ku'damm. Über 600 Mitarbeiter begrüßen jährlich nahezu 900.000 Gäste in den Spielbanken in Berlin.

Die Spielbank Berlin fühlt sich der Hauptstadt nicht nur in punkto Entertainment verpflichtet, sie engagiert sich auch für Sport, Kultur und Soziales. Sie ist seit ihrer Gründung besonders dem Sport verbunden. Die Spielbank Berlin ist seit Jahrzehnten ein zuverlässiger Partner des Landes Berlin und Mitglied in wichtigen Netzwerken der Hauptstadt. Als erfolgreichste Spielbank Deutschlands setzt die Spielbank Berlin mit ihren vier Standorten in der Bundeshauptstadt sowohl im Bereich des Service- und Spielangebotes, aber auch im wichtigen Bereich des Spieler- und Jugendschutzes kontinuierlich neue Maßstäbe. In unserer Verwaltung am Leipziger Platz erwartet Sie eine Vielzahl an Aufgaben, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Finden Sie einen auf Ihre Fähigkeiten passenden Tätigkeitsbereich und tragen Sie nachhaltig zu unserem Unternehmenserfolg bei.

Werden Sie Teil eines starken Teams!



Besuchen Sie uns auf
spielbank-academy.de

Kontaktdaten

Spielbank Berlin GmbH & Co. KG
Marlene-Dietrich-Platz 1
10785 Berlin

Personalabteilung
+49 30 255 99 140
jobs@spielbank-berlin.de