

SOUS CHEF (m/w) EVENTCATERING

Die Mission von Rauschenberger Eventcatering ist es, den Gästen „wirklich große Momente“ zu bieten. Mit Hingabe und außergewöhnlichen Mitarbeitern gelingt uns dies regelmäßig und wir sind dadurch zu einem führenden nationalen Anbieter mit über 250 Mitarbeitern, davon 60 Auszubildende, geworden.

BEGEISTERUNG ist das Zauberwort für unseren Erfolg!

Rauschenberger Gastronomie wurde 1982 gegründet und gehört zu den führenden Dienstleistern der Branche in Deutschland. Die Gruppe betreibt in Stuttgart drei Restaurants, unter anderem das Cube Restaurant, das Pier 51 Restaurant & Cocktailbar und das Goldberg Restaurant & Winelounge, letzteres ausgezeichnet mit einem Guide Michelin Stern, sowie einen renommierten, bundesweit tätigen Eventcatering-Service.

Die Aufgabe

Sie vertreten den Küchenchef in Abwesenheit und sind mitverantwortlich für die gesamten Küchenabläufe sowie bei Außer Haus Veranstaltungen. Sie unterstützen mit Ihrer Hands on Mentalität die Kollegen auf allen Posten der Produktion und kontrollieren die Einhaltung der firmeninternen Vorgaben und Standards. Des Weiteren überwachen Sie das gesamte HACCP Konzept sowie die Einhaltung der Rückstellprobensicherung von Speisen nach gesetzlichen Vorgaben. Sie leiten Ihre Mitarbeiter an und sorgen Dank Ihres Know Hows für eine kontinuierliche Weiterentwicklung in Ihrem Team. Auch die Themen Foodcost und Inventur sind Ihnen nicht fremd und Sie tragen Ihren Teil zu guten und nachhaltigen Ergebnissen bei.

Ihr Profil

Sie haben die Kochausbildung erfolgreich abgeschlossen und schon einige Jahre Berufserfahrung, zuletzt mindestens in der Verantwortung als Chef de Partie oder bereits als Souschef. Sie sind ideenreich, qualitätsverliebt und selbstständiges Arbeiten gewohnt. Sie haben sowohl ein gutes Feeling für die hochwertige und zeitgeistige Präsentation des Speiseangebots, als auch Spaß am direkten Gästekontakt, sei es beim Front Cooking oder bei der Ausgabe an einem Buffet. Während der Veranstaltung sorgen Sie dafür, dass die Ihnen anvertraute Mannschaft – trotz höchsten Anforderungen – Spaß und Freude an der anspruchsvollen Arbeit erfährt.

Das dürfen Sie erwarten

Wir bieten Ihnen einen modernen und sicheren Arbeitsplatz in einem besonderen Unternehmen mit ausgezeichnetem Ruf. Nicht ganz alltäglich ist die individuelle Förderung durch Schulungen und Seminare mit dem Ziel, Sie fachlich und menschlich auf einen weiteren Aufstieg vorzubereiten, und - ja - die Bezahlung stimmt auch! Dazu unterstützen wir Sie bei der Wohnungssuche, bzw. können, bei Bedarf, zum Start eine Betriebswohnung stellen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Rauschenberger Catering & Restaurants GmbH & Co. KG
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach

karriere@rauschenberger-gastro.de (Dateigröße max. 3MB)
Kontakt: Frau Isabel Häffner | Telefon 0711 553 40-133



Rauschenberger.
EVENTCATERING