

SOUSCHEF (m/w/d)

Grimm's Berlin-Potsdam (Teltow)

Die Grimm's - Hotelgruppe ist zurzeit mit drei Hotels am Berliner Markt präsent.

2010 eröffnete das erste Grimm's Hotels in Berlin-Mitte. Das Grimm's am Potsdamer Platz folgte im Juli 2015 mit insgesamt 110 Zimmern und Suiten. Das Dritte hat im September 2021 in Teltow eröffnet, gelegen zwischen Berlin und Potsdam. Der Neuzugang im Brandenburgischen Teltow bietet 85 Zimmer und Suiten.

Alle drei Häuser sind den Märchen der Brüder Grimm gewidmet und sprechen sowohl Geschäftsreisende als auch Touristen und Familien an. Sie warten auf mit Fitnesscenter, Saunabereichen, Tagungsräumen und einem eigenen Restaurant mit dem Namen "Tischlein deck dich".

DIE AUFGABEN

- Unterstützung des Küchenchefs bei allen organisatorischen Aufgaben
- Kontrolle des fachgemäßen Umgangs mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten
- Erstellen von Menüs und Speisekarten
- Wirtschaftlicher Wareneinkauf und Überwachung der Lagerhaltung
- Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Einhaltung und Umsetzung der internen Vorgaben
- operative Mitarbeit im Schichtsystem
- Einhaltung und Umsetzung aller geltenden Arbeitsschutz- und Hygienerichtlinien

UNSERE ANFORDERUNGEN

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Berufserfahrung in einer Verantwortungsvollen Position in der Küche
- Flexibilität und eine strukturierte, zuverlässige Arbeitsweise
- Organisationsgeschick, Zuverlässigkeit und Kostenbewusstes Handeln
- Liebe zum Beruf, Kreativität und Engagement
- kompetentes und freundliches Auftreten den Kollegen und Gästen gegenüber
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

WIR BIETEN

- Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb einer expandierenden Hotelgruppe
- Aktive Mitwirkung an einer Neueröffnung
- ein Arbeitsplatz mit Abwechslung
- Mitarbeit in einem jungen, ambitionierten Team
- leistungsgerechte Vergütung

KONTAKT: jobs@grimms-hotel.de