

Über uns:

BUHL Personal ist seit über 30 Jahren die führende Adresse für Personal in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Hingabe zur Dienstleistung und unser Streben nach Exzellenz haben uns in diesem Bereich zur Nummer 1 gemacht. Diese Werte vertreten wir ebenfalls im kaufmännischen und gewerblichen Bereich, wo unser Personal mit Leidenschaft und Professionalität im Einsatz ist. Unsere Kunden schätzen unsere Zuverlässigkeit und unseren Teamgeist. Als fairer Arbeitgeber fördern wir eine Arbeitskultur, die auf Vertrauen und gegenseitigem Respekt basiert. BUHL Personal ist Teil der BUHL Gruppe, deren Zukunft durch die Charlotte und Hermann Buhl-Stiftung gestützt wird.

Küchenchef – (w/m/d) – Fine Dining Restaurant

(212)

📍 Standort: Irschenberg 📄 Anstellungsart(en): Festanstellung Vollzeit 📅
Beschäftigungsbeginn: ab sofort

Kochmotivator – Verantwortungsträger – Küchenchef – (w/m/d)!

Sie sind bereit für den nächsten Meilenstein Ihrer Kochkarriere und suchen eine neue Herausforderung mit Verantwortung? Im Auftrag unseres namhaften Kunden, einem nachhaltigen Familienbetrieb mit ausgezeichneter regionaler und biologischer Küche, suchen wir Sie als operativen Leiter (w/m/d).

Als kreativer Genussmensch leiten Sie Ihr Team unter der Führung eines renommierten Sternekochs an und verwöhnen Ihre Gäste im À-la-carte-Restaurant (ca. 250 Pax) wie auch im Eventgebäude (ca. 1000 Pax).

Ihre Aufgaben:

- Übernahme der Verantwortung für die Küche & die Speisenproduktion
- Weiterentwicklung des Objektes zusammen mit dem Projektleiter, einem der großen Sterneköche Deutschlands
- Planung & Organisation der Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte
- Leitung der Küche durch Führung & Schulung des Küchenteams
- Erstellung der Dienstpläne
- Verantwortung für die Warendisposition & den Einkauf sowie Reklamationsbearbeitung & Qualitätssicherung mit den jeweiligen Dienstleistern & Lieferanten
- Kontrolle und Dokumentation der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Einhaltung aller rechtlichen und betrieblichen Auflagen
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäfts- & Betriebsleitung

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (w/m/d)
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Küche sowie in leitender Funktion
- Handwerkliches Geschick & Kreativität
- Eigenständige & strukturierte Arbeitsweise
- Durchsetzungsfähigkeit & hohe Dienstleistungsorientierung
- Gepflegtes Erscheinungsbild sowie überzeugende Persönlichkeits- & Sozialkompetenzen
- Fähigkeit zur Mitarbeiterführung & –motivation sowie Ausbildereignung
- Sicherer Umgang mit MS-Office
- Führerschein Klasse B
- Verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort & Schrift

Wir bieten Ihnen:

- Einen attraktiven, abwechslungsreichen & sicheren Arbeitsplatz in Vollzeit
- Ein nettes Team, eine kollegiale Arbeitsatmosphäre & Spaß bei der Arbeit
- Erfahrene, verlässliche & fachlich versierte Disponentinnen & Disponenten
- Arbeiten in einer geregelten 5-Tage-Woche ohne Teildienst
- Vereinbarkeit von Familie & Beruf
- Unterkunft vor Ort kann, wenn benötigt, organisiert werden
- Ein faires & pünktliches Gehalt
- Gewissenhafte Einarbeitung durch unseren Kunden vor Ort
- Umfangreiche Zusatzleistungen möglich: Zuschüsse zu Fahrtkosten oder Monatsticket, Vergünstigungen in einem Fitness-Club, Weiterbildungen & vermögenswirksame Leistungen, Urlaubs- & Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterrabatte bis zu 70 % bei über 600 Marken-Shops
- Eine langfristige Perspektive mit geplanter Übernahme durch unseren Kunden

Ihre Zukunft in den Sternen beginnt heute!

Bewerben Sie sich jetzt! Unser Geschäftsführer Herr Martin Öhlhorn freut sich bereits auf Sie!

BUHL Personal GmbH - Niederlassung München

Adresse:

Kistlerhofstraße 168
81379 München
Deutschland

Kontaktdaten:

Herr Martin Gular
[+49 89 1787680 0](tel:+498917876800)
bewerbung-muenchen.personal@buhl-gruppe.de
www.buhl-personal.de

Branche:

Personaldienstleistung

Betriebsart:

Arbeitnehmerüberlassung/Gastgewerbe

Art(en) des Personalbedarfs: Führungskraft

[Impressum](#)