



## Ambitionierte/r Küchenchef/in für Restaurant in Brandenburg an der Havel gesucht!

Seit 2015 betreiben wir das RESTAURANT REMISE, eine qualitativ hochwertige Gastronomie, auf der Dominsel. Das Nutzungskonzept wird durch Veranstaltungen mit Catering und touristische Angebote ergänzt. Für unser Gastroteam suchen wir eine/n ambitionierten Koch/Köchin Vollzeit (40 h/Woche) in einer Leitungsfunktion.

### WAS DU BEI UNS MACHST

- Abwicklung des Tagesgeschäfts in der Küche
- Leitung und Organisation der Restaurantküche & des Küchenteams
- Vor- und Zubereitung von Buffets und Veranstaltungscatering
- Sicherstellung der Hygiene- und Qualitätsstandards

### WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- mind. 3 Jahre Berufs- und bestenfalls Leitungserfahrung in der Gastronomie
- Kreativität, Stressresistenz, Selbstständigkeit und Loyalität
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Lust auf Teamarbeit und Interesse an der Ausbildung von Koch-Nachwuchs
- Bereitschaft zur Wochenend- und Feiertagsarbeit

### WARUM BEI UNS?

- Familiäres Team und flache Hierarchien
- Flexibles Arbeitszeitkonto, Feiertagszuschläge
- Regelmäßiger Austausch in Mitarbeiter-/ Feedbackgesprächen
- Unterstützung bei Weiterbildung

**Das klingt interessant für Dich?** Dann freuen wir uns über Deine Bewerbung mit Angabe Deiner Gehaltsvorstellung per E-Mail an **Danny Stallbaum (d.stallbaum@domevents)**.

**Anschrift:** Domcafé GmbH / Restaurant Remise . Burghof 10 . 14776 Brandenburg

**Telefon:** 03381-7943120 . **Web:** [www.domevents.de/restaurant-remise](http://www.domevents.de/restaurant-remise)