



Sous Chef (m/w/d)

 ab sofort

 Full-time employee

 Bonn

Die LEHMANNs Gastronomie GmbH ist ein familiengeführtes Cateringunternehmen mit Sitz in Bonn. Wir sind Spezialisten für die Kinder- und Schulverpflegung und beliefern täglich über 200 Einrichtungen im Rheinland mit hochwertigen und frischen Gerichten.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir als Unterstützung für unsere Produktion einen Sous Chef/in (m/w/d).

Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Prozesse eines modernen Unternehmens, schreiben Sie mit an unserer Erfolgsgeschichte und werden Sie ein wertvoller Teil unseres Familienbetriebs.

Was wir Ihnen bieten:

-  Ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld in einem modernen, dynamischen Team.
-  Die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und Prozesse aktiv mitzugestalten.
-  Ein angenehmes Arbeitsklima in einem hochmodernen Arbeitsumfeld.
-  Flache Hierarchien und kurze Kommunikationswege für eine schnelle Umsetzung Ihrer Ideen.
-  Einen sicheren Arbeitsplatz in einem aufstrebenden Unternehmen.
-  Betriebliche Altersvorsorge und ein leistungsbezogenes Bonusprogramm „Edenred City Card“ (steuerfreier Sachbezug) nach bestandener Probezeit.
-  JobRad – steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung für umweltbewusste Mobilität.
-  Ein hausinternes Physioangebot durch Jobmassage zur Förderung Ihrer Gesundheit.

- 👉 Freie Mitarbeiterverpflegung im hauseigenen Bistro.
- 👉 Kostenlose Mitarbeiterparkplätze.
- 👉 Exklusive Corporate Benefits für unsere Mitarbeiter.

Ihre Aufgaben bei uns:

- 👉 Sie sind verantwortlich für die Zubereitung von warmen und kalten Speisen überwiegend nach vorgegebener Rezeptur.
- 👉 Sie übernehmen die Verantwortung für die kundenbezogene Kommissionierung sowie die termingerechte Bereitstellung der Speisen.
- 👉 Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft und stellen dabei höchste Hygiene- und Qualitätsstandards sicher.
- 👉 Sie unterstützen den Küchenchef bei der Umsetzung unserer betrieblichen Standards
- 👉 Sie übernehmen stellvertretend die Einteilung der Mitarbeitenden und die Verantwortung für die Produktionsplanung

Das bringen Sie mit:

- 👉 Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und Berufserfahrung in vergleichbarer Position in der Gemeinschaftsverpflegung.
- 👉 Sie arbeiten eigenverantwortliche, sehr zuverlässig und gewissenhaft.
- 👉 Ein hohes Maß an Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und Durchsetzungsvermögen zeichnet Sie aus.
- 👉 Erste Führungs- und Fachkompetenzen sind von Vorteil
- 👉 Idealerweise bringen Sie Erfahrung im Umgang mit Convenience-Produkten und dem Cook & Chill-Verfahren mit.
- 👉 Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und ein ausgeprägtes Zahlenverständnis.

Schwerbehinderte Bewerber (m/w/d) werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt

Jetzt bewerben



Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

LEHMANN'S Gastronomie GmbH
Saime-Genc-Ring 31, 53121 Bonn

www.lehmanns-gastronomie.de

Ellen Mandt

Tel. 0228 850 261-20

E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de