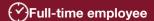


Sous Chef (m/w/d)

ab sofort





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.
- ⁹ JobRad steuerbegünstigtes Fahrradleasing zur privaten Nutzung für umweltbewusste Mobilität.
- ² 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.

LEHMANNs Gastronomie GmbH Saime-Genc-Ring 31, 53121Bonn

Tel. 0228 850 261-20 E-Mail: bewerbung@lehmanns-gastronomie.de