



Für die Bavaria Alm in Mönchengladbach suchen wir einen

STV. KÜCHENCHEF

M/W/D
VOLLZEIT



STV. KÜCHENTEAMLEITUNG in der Systemgastronomie

AB SOFORT

WAS DEIN VERANTWORTUNGSBEREICH SEIN WIRD

- Du bist (mit)verantwortlich für die Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs mit den dazugehörigen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Du unterstützt Deinen Küchenteamleiter bei der professionellen Führung Eures Teams, bei der Durchführung von motivierenden, wertschätzenden Mitarbeitergesprächen und übernimmst u.a. die Personalplanung, -einteilung und -entwicklung
- Die Einhaltung der Hygienevorschriften gemäß HACCP zählt ebenfalls zu Deinen Aufgaben als auch die Warenwirtschaft
- Du arbeitest eng mit Deiner Küchenteamleitung und Deiner Betriebsleitung zusammen und stehst in ständigem Austausch

WAS MUSST DU MITBRINGEN?

- Kochen ist Deine Leidenschaft
- Deine Arbeitsweise zeichnet sich durch ein hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein aus und wird durch Deine positive sowie gepflegte Ausstrahlung ergänzt
- Du verfügst neben einschlägiger Berufserfahrung ebenfalls über Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Dir fällt ein respektvoller und herzlicher Umgang mit unseren Gästen, Mitarbeitern und Kollegen leicht und ist für Dich selbstverständlich
- Du arbeitest genauso souverän im à la carte Geschäft als auch bei der Durchführung von Buffets
- Ein gutes Zeitmanagement und Deine gute Ausdrucksweise (schriftlich und mündlich) runden Dein professionelles Profil ab

BAVARIA ALM

Dominik Forbrig-Christ
Reststrauch 209 | 41199 M'Gladbach
moenchengladbach@bavariaalm.de

www.bavariaalm.de

BAVARIA Alm
WO GUTES NOCH GUT IST

WER WIR SIND!

Bavaria Alm – Wo Gutes noch gut ist. Wo Gemütlichkeit zu Hause ist. Wo sich die Herzlichkeit wohlfühlt. Wo Tradition gelebt wird. Wo Selbstgemachtes serviert wird. Hierfür stehen wir. Mit bisher 6 Standorten in Deutschland sind wir nicht allein. Die Bavaria Alm und zwei weitere Gastronomiemarken, die von der Gastro & Soul GmbH verwaltet werden, beschäftigen zusammen mehr als 1.800 Mitarbeiter. Bei uns steht die HERZLICHKEIT im Mittelpunkt: wir wollen all unsere Gäste mit unserer Leidenschaft begeistern und auch im Team wird diese HERZLICHKEIT großgeschrieben.

WAS WIR DIR BIETEN!

Ein junges Unternehmen, in dem man sich einfach nur wohlfühlen kann - ein freundliches „Du“ ist bei uns an der Tagesordnung. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt, wir leben eine Feedbackkultur, haben ein offenes Ohr für Dich und fördern motivierte Mitarbeiter, die sich durch Engagement, Herz und Leistung auszeichnen. Dabei ist Dir Dein Arbeitsplatz sicher: wir wachsen immer weiter und werden auch zukünftig expandieren.

Zu Beginn Deiner Tätigkeit wirst Du bei uns vor Herausforderungen stehen und dies ist uns bewusst. Damit Du bestmöglich in Deiner neuen Position starten kannst, arbeiten wir Dich individuell und umfangreich ein. Dein Privatleben soll nicht zu kurz kommen, deswegen kannst Du mit uns planen: Dich erwarten keine bösen Überraschungen, dafür aber geregelte Arbeitszeiten und rechtzeitige Urlaubsplanungen. Sicher ist Dir auch ein langfristiger Arbeitsplatz mit klaren Aufstiegschancen und flachen Hierarchien. Alle unsere Führungskräfte nehmen regelmäßig an Workshops unserer hausinternen Akademie „Suniversity“ teil. Du hast eine Idee und möchtest etwas verändern? Immer her damit, wir freuen uns jederzeit über Dein Feedback. Bei uns kannst Du eigenverantwortlich arbeiten und wenn Du Dein Potential entfalten möchtest, nehmen wir das sehr ernst. Dich erwarten anspruchsvolle Aufgaben, die Du selbst verantwortest, eine teamorientierte Führung und ein vertrauensvoller Umgang.