



Fünfschilling ist ein inhabergeführter Familienbetrieb und beinhaltet die Bereiche Einzelhandel, Gastronomie, Landwirtschaft und Weingut. Insgesamt arbeiten rund 250 Mitarbeiter in unserem Unternehmen.

Fünfschilling betreut täglich zwischen 2000 und 3000 Gäste in der Wirstchaft und im Bauernladen. Unser Restaurantbereich bietet über 300 Sitz- und 100 Stehplätze sowie einen zusätzlichen Veranstaltungsbereich für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern oder ähnliches.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir Dich ab sofort als

Sous Chef (m/w)

(Vollzeit/5 Tage Woche, kein Teildienst, sonntags frei)

Deine Aufgaben:

- Wareneinkauf und Lagerhaltung
- Zusammenstellung von Menüs, Tages- und Saisonkarten
 - Zubereitung von Speisen
- Sicherung der Qualität und Einhaltung der Hygienestandards
 - Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
 - Mitarbeiterführung eines kleinen Teams

Dein Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
 - Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Leidenschaft für die Profession
 - Organisatorische Fähigkeiten

Wir bieten Dir:

- Flache Hierarchien, eine offene Unternehmensstruktur mit familiärer Atmosphäre
 - Hochmotivierte, nette Kollegen und viel Spaß bei der Arbeit.
- Faire und angemessene Vergütung, Zuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter: personal@fuenfschilling.de. Für Rückfragen steht dir Andrea Peters zur Verfügung: 07628-942367 24