

Junior Sous Chef / Koch (m/w/d)

Für unsere Restaurants in Frankfurt am Main suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine(n) Junior Sous Chef / Koch.

Du willst deinen Horizont erweitern? Wir produzieren fünf Tage die Woche frisch drei unterschiedliche Tagesessen, die wir „à la minute“ an unseren offenen live Küchen zubereiten. Dazu kommt noch unser „in Haus“ und „außer Haus“ Catering. Wir fördern und fordern jeden Tag Deine Kreativität und Dein Wissen. Natürlich versuchen wir ausschließlich regionale und saisonale Produkte zu verwenden und integrieren dich in die wöchentliche Menügestaltung mit ein.

Das Highlight: Du arbeitest von Montag bis Freitag und hast jeden Nachmittag Feierabend!

Fühlst du dich angesprochen und hast Lust in unserem jungen Team mitzuarbeiten? Wir freuen uns sehr über Deine Bewerbung und Deinen Lebenslauf.

Deine Aufgaben

- Vorbereitung der Mittags- und Cateringmenüs
- Unterstützung beim Wareneinkauf und Verhandlung mit Lieferanten
- Kostenbewusstes Arbeiten
- Leitung des gesamten Küchenteams und Koordinierung der Abläufe in Abwesenheit der Küchenleitung
- Mitgestaltung unserer Wochenmenüs und Cateringangebote
- Neue Ideen einbringen

Dein Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin
- 3 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung bei Catering Veranstaltungen und in der Betriebsgastronomie ist ein Plus
- Freude am Umgang mit Menschen
- Leidenschaft für eine frische und moderne Küche
- Hoher eigener Qualitäts- und Motivationsanspruch
- Gute Deutschkenntnisse
- Lern- und Einsatzbereitschaft sowie Teamfähigkeit

Wir bieten

- Geregelt Arbeitszeiten (5 Tage die Woche - Montag bis Freitag - abends und feiertags frei)
- Ein leistungsentsprechendes und überdurchschnittliches Gehalt
- Zusätzliche Urlaubstage/ Zusatzverdienst möglich - Teilnahme an außerhalb Catering, wenn gewünscht
- Vollzeit-Festanstellung
- Aufstiegschancen innerhalb der Firma
- Flache Hierarchien und Raum zum Entfalten
- Kostenfreies Fitness Studio im Haus
- Kostenfreies Essen und Trinken während der Arbeitszeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten und eigene Schulungen
- Ein junges, dynamisches und engagiertes Team
- Berufskleidung wird gestellt und gereinigt

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an: karriere@karst-catering.de