

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt
einen **Souschef** (m/w/d)

Am Bremer Marktplatz vereinen sich über 600 Jahre Geschichte mit moderner Gastronomie. Wir verwöhnen mit den norddeutschen Klassikern, leichter und moderner Küche, herzlichem Service, rustikalem Ambiente und einer einzigartigen Weinauswahl jedes Genießer-Herz. Nicht umsonst gilt der Bremer Ratskeller auch als das köstliche Fundament des Bremer Rathauses, welches zum Weltkulturerbe gehört. Mit Kapazitäten bis zu 700 Personen, großem Bankettbereich, à la carte Restaurant und Außengastronomie begeistern wir ein breites Publikum.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt Sie.

Ihre Aufgaben:

- Enge Kooperation mit dem Küchenchef bei Einkauf und Dienstplangestaltung
- Verantwortlich für das à la carte- und Bankettgeschäft
- Produktion und Fertigung aller Speisen und Gerichte für Bankett und à la carte
- Betreuung von Events (Buffets, Finger Food, Menüs)

Unsere Erwartungen an Sie:

- eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotel- bzw. Restaurantbranche
- wünschenswert sind Erfahrungen in einer Führungsposition
- starkes Engagement und arbeiten im Team
- sicheres, freundliches und gästeorientiertes Auftreten
- Belastbarkeit und Flexibilität, lösungsorientiertes Handeln
- Zielorientierte und zuverlässige Arbeitsweise
- gepflegtes Äußeres

Wir bieten:

- einen sicheren Arbeitsplatz in zentraler Lage
- ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit internationalen Gästen
- Berufswäsche wird gestellt und gereinigt
- Mitarbeiterverpflegung
- Elektronische Zeiterfassung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und Foto,
senden Sie uns bitte per E-Mail an feye@ratskeller-bremen.de

