



Bereit für den nächsten Karriereschritt?

Jetzt bewerben als

SOUSCHEF (m/w/d)

Der Bremer Ratskeller ist das kulinarische Fundament des Bremer Rathauses, das zusammen mit dem Roland ein UNESCO-Welterbe bildet.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit norddeutschen Klassikern, leichter und moderner Küche, herzlichem Service, rustikalem Ambiente und einer einzigartigen Weinauswahl.

Ihre Aufgaben als Souschef:

- Enge Kooperation mit dem Küchenchef bei Einkauf und Dienstplangestaltung
- Verantwortlich für das à la carte- und Bankettgeschäft
- 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

Wir bieten:

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie gerne an unter 0421 - 33 47 950 oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an feye@ratskeller-bremen.de.