

Die Akzente Catering Offenburg GmbH ist für das Catering am Messeplatz Offenburg sowie die Verpflegung der Offenburger Schulen und Kindertagesstätten verantwortlich. Dabei steht für uns Qualität, moderne Küche und traditionelles Handwerk im Mittelpunkt. Wir suchen zur Verstärkung unseres Messeplatz-Teams eine

Küchenleitung (m/w/d) in Vollzeit (Systemgastronomie)

Du bist ein Organisationstalent und schaffst es selbst in stressigen Situationen den kühlen Kopf zu bewahren, dann bewirb dich jetzt.

Mit Deiner Kreativität erstellst Du Menüvorschläge und planst die gesamten Abläufe der Küche für unsere Veranstaltungen. Du führst Dein Team zu besonderer Leistung bei der

Speisezubereitung und -präsentation. Zudem obliegt Dir die Warenstromsteuerung. Eine konstante Qualitätssicherung von bestehenden und neuen Rezepturen ist für Dich selbstverständlich. Ebenso ist für Dich die Einhaltung von Hygienevorschriften und der

HACCP-Richtlinien mit der dazugehörigen Dokumentation Tagesgeschäft.

Was wir bieten:

- hochklassige und spannende Events für renommierte Kunden
- ausführliche Einarbeitung in die Aufgaben Deiner Position
- **Urlaubsgeld & Weihnachtsgeld**
- Digitale Zeiterfassung
- Bereitstellung und Reinigung der Arbeitskleidung
- die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und mitzugestalten
- **planbare Arbeitszeiten & keinen Teildienst**
- **30 Tage Urlaub**
- **viele freie Wochenenden und alle Feiertage (außer 3.10.) frei**
- ein dynamisch positives und wertschätzendes Umfeld mit anspruchsvollen und interessanten Aufgaben
- eine teamorientierte Arbeitsatmosphäre
- flache Hierarchien
- einen sicheren Arbeitsplatz
- **Mitarbeiterangebote** bei über 600 namenhaften Anbietern

Was Dich erwartet:

- Planung und Ausrichtung von Veranstaltungen und Events auf dem adidas Campus
- Kalkulation und Planung der gewünschten Menüs
- Vor- und Zubereitung der Speisen für unsere Veranstaltungen
- Bestellwesen und Warenwirtschaft
- Die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf aller Küchenbereiche während

Veranstaltungen

- Sicherstellung einer herausragenden Speise- und Produktpräsentation
- Das Koordinieren des gesamten Veranstaltungspersonals
- Sicherstellung der Effizienz der Dienstleistungs- und Produktionsprozesse sicher sowie die Einhaltung unserer Ziele und Vorgaben bzgl. Qualität, Hygiene und Sicherheit

Was wir erwarten:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch /zur Köchin sowie idealerweise eine Fortbildung zum/zur Küchenmeister/in
- Erfahrung in der Planung, Kalkulation und Durchführung von großen Events sowie in der Mitarbeiterführung
- Motivierender Charakter und Spaß an der Kommunikation mit Gästen
- Leidenschaft für innovative Konzepte und Gerichte
- Ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken
- Gute PC Kenntnisse

Wenn Dich diese Stelle interessiert, freuen wir uns auf Deine Bewerbungsunterlagen

Akzente Catering Offenburg GmbH, Personaldisponentin Olga Pappenheim,
olga.pappenheim@akzente-catering.de, Schutterwälder Str. 3, 77656 Offenburg.