

## Ihr Partner für Betriebsgastronomie und individuelle Verpflegungskonzepte

Die BIG oHG ist als mittelständisches Dienstleistungsunternehmen im Bereich Business- und Eventcatering tätig. BIG steht für **Be**geisterung – **I**ndividualität – **G**astfreundschaft. Derzeit sind wir bundesweit mit über 250 Mitarbeitern für namhafte Unternehmen der Dienstleister. Wir überzeugen unsere Kunden durch Qualität, Vielfalt der Produkte, sowie durch die Servicebereitschaft und Freundlichkeit unserer Mitarbeiter.

Für das Betriebsrestaurant unseres Kunden in Tübingen suchen wir ab sofort

### **eine/n Küchenleiter/in (m/w) in Vollzeit**

Mit Fachwissen, Einsatzfreude und Weitsicht sind Sie für alle Prozesse rund um das Kochen und die Küche im Betriebsrestaurant verantwortlich. Hier arbeiten Sie kollegial und eng mit der Betriebsleitung zusammen. Sie sorgen mit Ihrer Kompetenz für den reibungslosen Ablauf. Sie kochen mit Leidenschaft, bringen Ihr Können aktiv in den Arbeitsablauf ein und sorgen so dafür, dass Geschmack und Wahrnehmung der angebotenen Speisen selbst höchsten Ansprüchen genügen. Sie verbessern kontinuierlich die Arbeitsprozesse, setzen Neuerungen um und entwickeln die kulinarischen Genüsse mit Begeisterung und Kreativität weiter. Weiterhin sind Sie verantwortlich für die Einhaltung und Durchführung unseres HACCP-Konzeptes sowie für die Beachtung und Einhaltung der Arbeitssicherheitsvorschriften. Während Urlaubs und Abwesenheit der Betriebsleitung obliegt Ihnen die Stellvertretung.

#### **Ihr Profil**

- abgeschlossene Berufsausbildung zur/zum Köchin/Koch
- mehrjährige Berufserfahrung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung als Küchenleitung, mind. jedoch stellv. Küchenleitung
- Erfahrungen in den Bereichen Kalkulation, Speiseplanerstellung, Einkauf, Abrechnung und Budgetüberwachung
- Sie sind motiviert und an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- Sie sind belastbar und besitzen eine gute Organisationsfähigkeit
- Sie können sich gut auf neue Situationen einstellen
- Sie sind flexibel, kundenorientiert und haben eine hohe Kommunikationsfähigkeit
- Sie besitzen sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Sie besitzen eine rasche Auffassungsgabe und sichere deutsche Sprachkenntnisse
- Sie haben Teamgeist und verstehen es zu motivieren, können sich bei Bedarf aber auch durchsetzen

Bitte bewerben Sie sich unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin.

Arbeitszeit Montag bis Freitag ca. 06:00 bis 15:00 Uhr. Berufskleidung wird gestellt.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

BIG oHG, z. H. Frau Karina Rehäuser, Friedrich-Bergius-Ring 24, 97076 Würzburg oder per E-Mail an [karina.rehaeuser@bigcatering.de](mailto:karina.rehaeuser@bigcatering.de)