

Ihr Partner für Betriebsgastronomie und individuelle Verpflegungskonzepte

Die BIG oHG ist als mittelständisches Dienstleistungsunternehmen im Bereich Business- und Eventcatering tätig. BIG steht für **Begeisterung – Innovation – Gastfreundschaft**. Derzeit sind wir bundesweit mit über 200 Mitarbeitern für namhafte Unternehmen der Dienstleister. Wir überzeugen unsere Kunden durch Qualität, Vielfalt der Produkte, sowie durch die Servicebereitschaft und Freundlichkeit unserer Mitarbeiter.

Für eines unserer Betriebsrestaurants in **Grafenrheinfeld** suchen wir ab **sofort oder nach Vereinbarung** in Vollzeit

einen Küchenleiter (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Bestellwesen für alle Food- und Non-Food-Artikel
- Fachgerechte und erstklassige Präsentation des gesamten Verpflegungsangebotes
- Erstellung und Kalkulation bzw. Überwachung des wöchentlichen Speiseplans
- Koordination und Überwachung des Konferenz-, Veranstaltungs- und Gästeservice
- Herstellung und Zubereitung von Zwischen- und Hauptverpflegung
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sowie internen Standards
- Planung und Durchführung von Aktionstagen und -wochen
- Administrative Tätigkeiten für die Verwaltung

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Einschlägige Berufserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Sie sind teamfähig, belastbar und an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- Sie sind entscheidungsfähig, kreativ und besitzen eine gute Organisationsfähigkeit
- Sie sind zuverlässig, kundenorientiert und haben Führungsqualitäten
- Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse
- Sie besitzen sehr gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres
- Sie besitzen eine rasche Auffassungsgabe und sichere deutsche Sprachkenntnisse

Wir bieten

- einen sicheren Arbeitsplatz in einem dynamisch wachsenden Unternehmen
- Attraktive und familienfreundliche Arbeitszeiten (in der Regel von Montag bis Freitag tagsüber sowie **keine** Sonn- und Feiertagsarbeit)
- leistungsgerechte Bezahlung sowie Zahlung von Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- betriebliche Altersvorsorge
- sämtliche Arbeitszeiten werden in einem Arbeitszeitkonto festgehalten
- Berufsbekleidung inkl. Reinigung wird gestellt
- kostenfreie Mitarbeiterverpflegung

Arbeitszeit: Montag bis Freitag täglich in der Zeit von 6.00 Uhr bis 15.30 Uhr.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
BIG oHG, z. H. Frau Karina Rehäuser, Friedrich-Bergius-Ring 24, 97076 Würzburg,
Tel. 0162-2467670.

oder

per E-Mail an karina.rehaeuser@bigcatering.de (Anlagen bitte als pdf-Datei zusenden)