

Stellenbeschreibung:

Postenchef – Chef de partie (m/w/d)

Ruthenberg & Schlatter GbR – Wirtshaus Garbe, 70599 Stuttgart
in Vollzeit

Berichtet an: Sous Chef & Küchenchef



Aufgaben & Verantwortlichkeiten

Du bist verantwortlich für den reibungslosen Ablauf auf dem eigenen Posten, und koordinierst alle dazugehörigen Abläufe.

Wichtig ist es unsere Prinzipien regionaler Wurzeln und Grundprodukte an die Gäste zu projizieren.

Zu deinen regelmäßigen Aufgaben zählen u.a. :

Fachliches Arbeiten

- ⇒ Koordination & Organisation des eigenen Postens
- ⇒ Kochen nach vorgegebenen Rezepturen
- ⇒ Sicherstellung einer gleichbleibend hohen Qualität aller Speisen
- ⇒ Auffüllen aller notwendigen Bestandteile am Posten
- ⇒ Vorproduktion für Veranstaltungen & a la carte
- ⇒ Mittagstisch vorkochen / vorbereiten

Organisation

- ⇒ Kontrolle der Bestandteile am Posten und Weiterleiten bei Erreichen des festgelegten Mindestbestandes
- ⇒ Vorplanung des Postens nach Rücksprache mit SousChef
- ⇒ Verräumen von Warenlieferungen nach FiFoPrinzip
- ⇒ Führen eines Übergabeprotokolls für den nächsten Service

Qualitäts- & Hygiene

- ⇒ Einhalten der Ordnung & Sauberkeit am Posten
- ⇒ Einhalten der Ordnung & Sauberkeit der Kühlhäuser & Gefriereinheiten

Stellenanforderungen

- ✓ Wünschenswert : Ausbildung Koch
- ✓ Selbständige, verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- ✓ Belastbarkeit und Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten
- ✓ Qualitätsorientiertes Arbeiten
- ✓ Freundliches Auftreten und gute Umgangsformen

Wir bieten ...

- ✓ Verantwortungsvolle Position
- ✓ Motiviertes Team
- ✓ Mittagessen & Getränke während der Arbeitszeiten
- ✓ Mitarbeitergerechte Frei- & Urlaubsplanung
- ✓ Leistungsgerechte Vergütung
- ✓ Weitere Benefits, z. B. geregelte Arbeitszeiten, Mitarbeiterrabatte etc.

Bei Fragen zu der Stelle und für deine Bewerbung wende Dich bitte an
bewerbungen@wirtshausgarbe.de