

SOUSCHEF (m/w/d) GESUCHT!



Neues Denken braucht neue Räume

ARCADEON – Hier tagt die Zukunft!

Unserer Idee „Neues Denken braucht neue Räume“ folgend, haben wir konträre Lernräume geschaffen – und setzen Trends. Atmen Sie die Freiheit und Inspiration der Natur im Erlebnisraum „Wald“. Sprengen Sie starre Denkmuster im „Hexagon“. Konsequenter setzen wir diese innovativen Raumkonzepte in unseren Transforming- Rooms um.

Im ARCADEON spüren Sie die Magie der Räume. Ein ganzheitliches Konzept aus Duft, Musik und eigenständigem Design weckt Emotionen und lässt neu denken.

Ein Haus, in dem wir alle dafür sorgen wollen, dass sich unsere Gäste eingeladen fühlen, für sich die magischen Momente zu erleben. Dafür wurden wir gerade in 2018/2019 & 2020/2021 ausgezeichnet als Sieger bei der Wahl der besten Tagungshotels Deutschlands in der Kategorie „Kreativprozesse“ sowie Jörg und Claudia Bachmann zum TOP Tagungshotelier 2020/21.

Kommen Sie zu uns ins Team und werden ein wichtiger Teil davon.

Herzlichst Jörg und Claudia Bachmann

ARCADEON. Inspiriert. Motiviert. Fasziniert

Qualifikation:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch,
- Berufserfahrung in gleicher Position oder als Senior Chef de Partie in der gehobenen Gastronomie
- Deutsch in Wort und Schrift

Tätigkeiten:

Vertretung und kreative Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und Mithilfe bei den folgenden Aufgaben:

- Organisation und Verwaltung des gesamten Produktionsprozesses der Speisen, Menüs und Buffets
- mit Verantwortlich für den Einkauf
- mit Verantwortlich für die Umsetzung der definierten Qualitätsstandards
- Verantwortung für die Erstellung der Speise-, Menü-, Buffet- und Cateringkarten in Absprache mit dem Verkaufsteam, sowie Allergen- und Zusatzstoffausweisung
- Durchführung und Überwachung der Lagerhaltung
- Umsetzung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Praktische Unterstützung und Leitung des Küchenbetriebes
- eigenverantwortlich für Einkauf, Lagerhaltung und Inventuren
- anlernen und Ausbilden von Aushilfen, Auszubildenden und Fachkräften
- Personal- und Urlaubsplanung für die Küchenmitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Vorbereitung und Durchführung von Schulungen und Küchenmeetings in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

Arbeitszeiten:

- flexibel, 5-Tage-Woche

Voraussetzungen:

- selbständig
- verantwortungsbewusst
- Erfahrung im Veranstaltungsbereich, Catering und à la carte Geschäft

Wir bieten:

- übertarifliche Bezahlung
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Die Möglichkeit in einer spannenden und vielseitigen Position Erfahrungen für ihre Zukunft zu sammeln und sich weiterzuentwickeln
- Mitarbeiterkonditionen bei der Hotelkooperation Perso Nights
- Mitarbeiterkonditionen bei den TOP 250 Tagungshotels
- Mitarbeiterkarte mit verschiedenen Vergünstigungen
- Kostenfreie Nutzung unseres hauseigenen Fitness Studios Auszeit
- Ganztägige Mitarbeiterverpflegung
- kostenloses Parken
- Hilfe bei der Wohnungssuche
- individuelle Weiterbildungsförderung
- Geburtstags und Weihnachtsgeschenk
- Mitarbeiterpartys
- Besuchen Sie zusammen mit Ihrer Familie und/oder Freunden das Haus, erleben einige schöne Stunden im privaten Rahmen und lassen sich von den Kollegen und Kolleginnen einmal so richtig verwöhnen. Sie erhalten als Mitarbeiter folgende Sonderkonditionen bei Ihrem Besuch:

20 % Rabatt auf alle Speisen und Getränken im Emils und KARLs sowie im Sommer zum BBQ auf der Terrasse oder im Gewölbekeller

10 % Rabatt auf Ihre Familienfeier im ARCADEON auf alle Leistungen.

Kontakt:

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

ARCADEON – Haus der Wissenschaft und Weiterbildung

Lennestrasse 91

58093 Hagen

Herr Jörg Bachmann

Geschäftsführer

+49 (0)2331 – 3575–0

+49 (0)2331 – 3575–200 (Fax)

stm@arcadeon.de

www.arcadeon.de

