



Für unser neues „Peter Pane“ Restaurant suchen wir Dich als

KÜCHENLEITUNG

(M/W/D, Vollzeit)

Du weißt wie Profi-Küchen funktionieren, behältst stets den Überblick und denkst voraus. Jeder Deiner Handgriffe ist durchdacht und Du bist jederzeit Vorbild für Dein Team. Höchste Zeit für neue Herausforderungen als Küchenleiter bei Peter Pane, dem erfolgreichstem Burgerrestaurant Deiner Stadt. Hier führst Du Dein eigenes Reich mit fester Hand und Verstand. Mit Deinem motivierendem Auftreten und Systemdenken sorgst Du für den gemeinsamen Erfolg. Du zauberst mit Deinem leidenschaftlichen Team traumhafte Burger in die Stadt.

DEINE QUALIFIKATION: Sorgfalt und Teamgeist

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder Systemgastronom/-in
- Erfahrung in einer Führungsposition
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Du bist eine dynamische Persönlichkeit mit Charme und Charisma
- Sehr gute Kenntnisse der Lebensmittelhygiene-Standards

WIR BIETEN DIR:

- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag & übertarifliche Vergütung
- Ein herzliches, dynamisches Team & flexible Arbeitszeiten
- Verantwortungsvolle Aufgaben & Aufstiegsmöglichkeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten in unserer "Peter Pane" Akademie

DEINE AUFGABEN: Vorbereiten und Vormachen

- Organisation von Arbeitsabläufen
- Einarbeitung des Küchenteams und Personalführung
- Warenbestellung, -annahme und -kontrolle
- Verantwortung für die Einhaltung und Umsetzung der Systemvorgaben

FLIEGE MIT UNS:

Wir freuen uns über Deine Bewerbung mit Angabe deines Wunsch-Restaurants, die Du bitte per Mail an uns sendest: jobs@peterpane.de

Peter Pane
BURGERGRILL · BAR