

Küchenleitung (Restaurant Golfanlage) (m/w/d)

Stellenbeschreibung

Für unser Restaurant **Frank Long - BBQ & American Food** auf der **Golfanlage Clostermanns Hof** in **Niederkassel** suchen wir ab sofort einen motivierten **Küchenleiter (m/w/d)**, der unsere neue Gastronomie tatkräftig unterstützt.

Deine Aufgaben

- Du sorgst für einen vorbildlichen Ablauf des Restaurantbetriebes und organisierst die Küche
- Du arbeitest stetig an der Weiterentwicklung der Speise- und Saisonkarte und erstellst Menüs/Buffets für unsere Veranstaltungen
- Du kümmerst dich um die Warenverfügbarkeit
- Du trägst die Verantwortung für die ausgegebenen Speisen & Getränke
- Du führst, motivierst und förderst Dein Team und koordinierst die Einhaltung der Pausen
- Du schaffst gemeinsam mit Deinen Mitarbeiter:innen jederzeit eine Wohlfühlatmosphäre
- Du überprüfst die Qualität der Lebensmittel
- Du sorgst dafür, dass die HACCP-Standards erfüllt werden

Deine Eigenschaften

- Du hast bereits Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position gesammelt
- Du bist gern Gastgeber:in und überzeugst mit Deinem gepflegten und freundlichen Auftreten
- Mit deinem Organisationstalent stellst Du Dich den täglichen operativen und kaufmännischen Herausforderungen
- Dich zeichnen Motivation und Zuverlässigkeit aus

Unser Angebot

- Eine hohe übertarifliche Bezahlung sowie eine jährliche Lohnerhöhung
- Ein Unternehmen mit familiärem Team, tollen Kolleg:innen, Wertschätzung und flachen Hierarchien
- Dich erwartet ein Arbeitsplatz mit Wachstumschancen und vielfältigen, spannenden Aufgaben
- Du wirst von uns geschult und ausgebildet und hast die Chance Dich fachlich und persönlich weiterzuentwickeln
- Wir sind jederzeit offen für Deine Ideen und freuen uns über Deine Anregungen

Wir freuen uns von Dir zu hören.

Dein Frank Long Team

Art der Stelle: Vollzeit, Festanstellung