



Die CAPITAL CATERING GMBH ist als eines der größten Berliner Catering Unternehmen zuständig für die gastronomische Betreuung sämtlicher Veranstaltungen auf dem Messegelände Berlin, im Palais am Funkturm und im Funkturm-Restaurant. Ferner gehören externe Caterings in und um Berlin zu den Aufgaben der Gesellschaft. Die Capital Catering GmbH ist ein Unternehmen der Messe Berlin Gruppe.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen engagierten

Souschef (m/w/d)

Start: sofort

Beschäftigungsart: Vollzeit (38,0Std./Woche), unbefristet

Auf Sie warten interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Aufgaben, die Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, aber auch Teamkompetenz erfordern. Die Gesellschaft hat das gesamte Spektrum an gastronomischen Leistungen zu erfüllen. Dazu gehören Messen, Kongresse, Bankettveranstaltungen, Gala-Abende, Hauptversammlungen u. v. m.

Ihre Kernaufgaben:

- Erstellung von Konzepten für Speisekarten, Buffets und Sonderveranstaltungen
- Entwickeln und implementieren von Standards
- Erstellung von Produktionsabläufen in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung
- Anleitung des unterstellten Personals, Ausüben der Dienstaufsicht
- Planung des Personalbedarfes
- Information des unterstellten Personals über Tagesablauf, Veranstaltungen, Besonderheiten
- Herstellen von Speisen in einwandfreier Qualität in dem vorgegebenen Standard nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, insbesondere der Hygienevorschriften, der Lebensmittelgesetze, der Lebensmittelverordnung und der Arbeitsgesetze
- Warenanforderung

Ihr Profil :

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrere Jahre Berufserfahrung möglichst in der ausgeschriebenen oder ähnlichen Position
- Qualifizierung als Küchenmeister/-in und Ausbildereignungsprüfung sind wünschenswert
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute Englischkenntnisse
- wirtschaftliches Denken und Handeln, Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Fähigkeit Mitarbeiter zu motivieren, anzuleiten und zu führen
- Bereitschaft zur Nacht-, Schicht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit, Kreativität, Organisationstalent
- PC/EDV-Kenntnisse
- Führerschein B/C1 (Kl. III)
- gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Wille zum Erfolg und Spaß am Beruf
- Interkulturelle Kompetenz und Diversity-Verständnis

Was wir bieten:

- Eine spannendes Arbeitsumfeld mit internationalen Gästen
- Eine vielfältige Position, in der Sie Verantwortung übernehmen
- Ein kommunikatives Arbeitsumfeld mit netten aufgeschlossenen Mitarbeitenden
- Tarifliche Entlohnung gem. Dehoga Entgelt- und Manteltarifvertrag
- Betriebliche Altersvorsorge mit Anschubfinanzierung
- Attraktive Prämienregelungen
- Vergünstigtes BVG-Firmenticket sowie einen Zuschuss in Höhe von € 30,00 zum Firmenticket
- Bike-Leasing
- Corporate Benefits
- Kostenfreier Zugang zu hauseigenen Messen mit bis zu 3 weiteren Personen
- Kostenlose und abwechslungsreiche Personalverpflegung, Getränke und Kaffeespezialitäten
- Aktives betriebliches Gesundheitsmanagement mit vielen Präventionsangeboten
- Vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten über eine Lern- und Trainingsplattform
- Höhenverstellbarer Schreibtisch, ergonomische Hilfsmittel, Zuschuss zur Arbeitsplatzbrille
- Betriebssport, Zuschuss zum Urban Sports-Club
- Sozialberatung EAP
- Weihnachtsfeiern und Sommerfeste

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:



Personalabteilung, Frau Ivia Tietz
Messedamm 22, 14055 Berlin
E-Mail: personal@capital-catering.de
www.capital-catering.de