

Seit mehr als 35 Jahren zählt K&P zu den führenden Unternehmen für Beratung und Planung in Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Leistungen zeichnen sich durch Professionalität und Praxisnähe aus. Dabei bilden Erfahrung und Branchenkenntnis die Grundsteine unserer Kompetenz.

www.kup-consult.de



Im Auftrag unseres Kunden suchen wir einen

Head Chef Event Catering und Gastronomie (m/w/d)

Ihre Aufgaben:

Als Head Chef sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf in der zentralen Produktionsküche und die küchenseitige Planung, Organisation sowie Umsetzung von Events. Dabei etablieren Sie ein hochwertiges F&B-Angebot und verantworten die kontinuierliche Weiterentwicklung des gastronomischen Portfolios. Als Schnittstelle zwischen der Operativen und Kunden stellen Sie die Qualitätssicherung sowie Serviceorientierung vor, während und nach Events unter Berücksichtigung aller Ressourcen und betriebswirtschaftlichen Ziele sicher. Die küchenseitige Angebotsgestaltung und -weiterentwicklung, sowie die innovative Produktentwicklung und -qualität sind Ihre Passion. Als motivierender und inspirierender Leader sind Sie für Ihr Küchenteam mit bis zu 50 Mitarbeitenden verantwortlich. Abschließend sorgen Sie für das Reporting, Monitoring sowie Controlling der Organisationsabläufe und treiben die Unternehmensexpansion aktiv mit voran.

Ihr Profil:

Sie sind Koch/Köchin mit Leib und Seele und verfügen idealerweise über eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. In der Vergangenheit haben Sie bereits erfolgreich große Küchenteams geführt – beispielsweise auf Kreuzfahrtschiffen und/oder beim Event Caterer. Als motivierende Führungskraft begeistern Sie Ihr Team von Ihrer gastronomischen Vision – so erzielen Sie auch in arbeitsintensiven Zeiten Spitzenleistungen und stellen die Zufriedenheit der Mitarbeitenden sicher. Durch starke kommunikative Fähigkeiten, ausgeprägtes Organisationstalent, sicheres Auftreten sowie absolute Gast- und Dienstleistungsorientierung erreichen Sie Ihre ehrgeizigen Ziele. Eine ausgeprägte Hands-on-Mentalität ist für Sie selbstverständlich. Sie gehen Herausforderungen proaktiv an und verfügen über eine positive, lösungsorientierte Grundeinstellung. Ihre Arbeitsweise zeichnet sich durch hohe Ergebnisorientierung, Zahlenaffinität und ein hervorragendes Zeitmanagement aus. Projektmanagement-Skills runden Ihr Profil ab.



Stellenausschreibung | Mai 2022
Head Chef Event Catering und Gastronomie (m/w/d)

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (CV mit Dokumentation, Zeugnisse, Gehaltsvorstellung, Eintrittstermin) an Simon Kuhn (skuhn@kup-consult.de).