

# Sous Chef m/w

Café-Restaurant-Catering, das heißt für das Team vom Bauersfeld, Gastronomie aus Leidenschaft.

In Erinnerung an Walther Bauersfeld, den Erfinder des Planetariums, wurde das „Bauersfeld“ am Planetarium benannt.

Gemütliche Ledersessel wechseln sich mit Kaffeehausstühlen ab, original Accessiores und Uhren des Art Déco sowie Wandgemälde im Stil der Goldenen Zwanziger sind prägend für unser einmaliges Ambiente.

Kulinarisch verzaubern wir unsere Gäste mit internationaler und regionaler Küche, für die wir ausschließlich frische Zutaten verwenden.

Ob vom Fingerfood, über Menü oder Buffet bis hin zum Grillabend auf unserer Sommerterrasse, unser Küchenteam legt stets höchstes Maß an Qualität und Frische.

Das „Bauersfeld“- ist ein Ort des Genusses, der Kommunikation und Kultur, mit dem einzigen Sonnendeck in Jena.

Seit Juli 2008 auch mit separatem Raucherzimmer.

Sitzplätze Restaurant ca. 150

Sitzplätze Terrasse ca. 100

Planetarium Bankett 240

Catering bis 10000

## **Ziel:**

- Reibungsloser Ablauf bei der Zusammenarbeit aller Küchenposten Erreichung der betriebsintern definierten Ziele
- Schnellst.- und bestmögliche Befriedigung von Gästewünschen
- Kürzeste Verweildauer aller Produkte im Betrieb bei gleichzeitiger Sicherstellung der benötigten Mengen und unter Berücksichtigung einer effizienten Produktivität

## **Einzelaufgaben:**

- Kostenbewusstes Handeln
- Vor.- und Zubereitung, Fertigstellung und Anrichten aller Bestandteile eines Gerichts mit den Zielen: höchste Qualität in Geschmack, Aussehen, Produkthygiene und Farbe
- Auf allen Posten einsetzbar
- Koordination der Bestellung und jeder einzelner Fertigungsstufe unter Berücksichtigung des optimalen Zustands und Menge zu jedem Zeitpunkt
- Kontrolle auf Einhaltung der vorgegebenen Standards im besonderen Bezug auf Personal und Lieferungen gegebenenfalls unverzügliche Meldung von Unregelmäßigkeiten
- Priorität hat die Wahrung der betrieblichen Interessen
- Pfleghcher Umgang mit dem Inventar, Maschinen und maschinellen Anlagen
- Einhaltung aller Hygienevorschriften nach HACCP
- Ständige Überprüfung der Lagerhaltung
- Motivation der Küchenmitarbeiter
- Ausbilder der Auszubildenden (auch ohne Schein)
- Mitarbeit bei der Dienstplan.- und Speisekartengestaltung
- Vorherige Absprache aller nicht explizit definierten Aufgaben und den daraus resultierenden Handlungen mit dem Restaurant-/Küchenleiter

- eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- sehr gute deutsche Sprachkenntnisse in Wort und Schrift
- sehr gute Waren- und Fachkenntnisse
- Spaß an der Arbeit und den Willen innovativ und selbständig zu arbeiten
- Personalführung
- Teamfähigkeit
- Dienstleistungsorientierung, Engagement, Ausdauer, Organisationstalent und Belastbarkeit
- einen Führerschein

**Bewerbungen bitte schriftlich an: Café & Restaurant Bauersfeld, Herr Stephan Weber, Am Planetarium 5, 07743 Jena oder per mail: [weber@sternevent.com](mailto:weber@sternevent.com)**