

Einer der Hauptbestandteile für den Erfolg unserer Restaurants, SIND SIE !



ÄRESTO SUCHT IM RAHMEN SEINER EXPANSION :
Luxemburg-Stadt und Umgebung

Äresto ist ein in Luxemburg ansässiges, in der Betriebsgastronomie tätiges Unternehmen. Wir legen besonderen Wert auf einen nachhaltigen und gerechten Verbrauch. Um dieses Ziel zu erreichen setzen wir auf frische, saisonale und lokale Produkte aus der Großregion um eine authentische und kreative Küche zu garantieren.

Wenn Sie diese Philosophie teilen und sich langfristig in unser Unternehmen einbinden wollen, sind wir auf der Suche nach :

STELLVERTRETENDEN KÜCHENLEITER/INNEN

in der Betriebsgastronomie

Unbefristeter Arbeitsvertrag, Vollzeit, Durchgehende Arbeitszeiten von Montag bis Freitag

Der Küchenleiter/die Küchenleiterin arbeitet mit frischen Produkten um qualitativ hochwertige und innovative Gerichte herzustellen. Des Weiteren garantiert er/sie auch einen reibungslosen Ablauf und eine sorgsame Organisation des gesamten Standortes.

Aufgabenbereich :

- Teamleitung durch effektive Verteilung der Aufgaben und Kontrolle von deren Durchführung
- Erstellen von Gerichten, Menüs, Rezepten
- Organisation von außerordentlichen Events (Banketts, Betriebsfeiern...)
- Sie übernehmen Verantwortung für eine sorgsame Zutaten- und Produktbehandlung: Bestellungen, Bestandskontrollen, Qualitätskontrollen
- Administrative Aufgaben
- Ansprechpartner für Kunden und Mitarbeiter

Qualifikation :

- Berufserfahrung auf einem gleichen o. ähnlichen Posten
- fundiertes Wissen über Hygienevorschriften und Qualitätskontrollen
- Beherrschung von Word und Excel

Eigenschaften :

- Sorgfältig und Organisiert
- Teamgeist und Leadership
- flexibel
- gastfreundlich und kommunikativ

Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf und ein Bewerbungsschreiben an rh@aresto.lu

