KMS Autohof Betriebsgesellschaft mbH

MAXIMAL GÜNSTIG: TANKEN, SHOPPEN, ESSEN UND ENTSPANNEN!

Die EG Group betreibt deutschlandweit neben rund 1300 Tankstellen unter anderem der Marke Esso auch die MAXI Autohöfe der KMS Unternehmensgruppe, welche zu den Marktführern der Branche zählt. Alle MAXI-Autohöfe befinden sich in direkter Anbindung zur Autobahn. Sie bieten Vielfahrern, Berufskraftfahrern, Reisenden sowie Gästen aus der Umgebung ein umfangreiches Service-Angebot in der Gastronomie. Die gemütlichen Gaststätten auf den MAXI-Autohöfen sind gutbürgerlich ausgerichtet und bieten den Gästen täglich hausgemachte Speisen an.

Für unseren MAXI Autohof in **Karlsdorf-Neuthard** suchen wir eine(n) engagierte(n)

Abteilungsleiter Küche / Küchenchef / Küchenleiter / Koch / Köchin / Sous Chef (m/w/d)

in Vollzeit

zur Verstärkung unseres motivierten Teams.

Wir bieten:

- Abwechslungsreichen und vielseitigen Aufgabenbereich
- Krisensicherer Arbeitsplatz
- Markt- und leistungsgerechte Vergütung
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung während der Dienstzeit

- Weihnachts- und Urlaubsgeld
- Einen wertschätzenden Mitarbeiterumgang
- Strukturierte Einarbeitung, die Dich auf Deine neue Aufgabe fundiert vorbereitet

Dein Profil:

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Erste Berufserfahrung in einer für die Aufgabe qualifizierenden Position
- Gutes Fachwissen und Führungsqualität
- Gute Kenntnisse im Bereich Waren- und Betriebswirtschaft
- Kenntnisse der gängigen Office Programme
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Hohe Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Deine Aufgaben:

- Zubereitung, Anrichten und Qualitätskontrolle der ausgehenden Speisen
- Gewährleistung eines reibungslosen Geschäftsablaufes in der Küche unseres MAXI Autohofs in Karlsdorf-Neuthard
- Vorbildfunktion für alle Mitarbeiter:innen der Abteilung
- Unterstützung der Betriebsleitung in Administrativen Tätigkeiten
- Verantwortung für die Führung des Teams der Abteilung und den damit verbundenen organisatorischen Aufgaben (z.B. Schichtplanung, Urlaubsplanung)
- Einarbeitung neuer Teammitglieder und Coaching des Teams
- Einhaltung des HACCP Konzepts, aller Sicherheits- und Umweltschutzstandards lt. interner und gesetzlicher Vorgaben
- Allgemeine Bürotätigkeit und buchhaltungsvorbereitenden Arbeiten

Interessiert?

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Jetzt bewerben

oder sende Deine Bewerbung mit Lebenslauf an:

de.bewerbung@eg.group

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.