



Wir sind eines der führenden
Restaurants
in Freiburg und Umgebung
und bieten ab sofort
einen Arbeitsplatz

als Sous-Chef m/w/d

Dattler
Schlossbergrestaurant

Am Schloßberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau
Telefon 0761/3 17 29 · Fax 2 62 43
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag



Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams einen erfahrenen **Sous-Chef m/w/d**, der/die unseren Küchenchef bei seiner täglichen Arbeit unterstützt und ihn in seiner Abwesenheit vertritt.

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:

- Berufserfahrung im operativen Bereich mit fundierten Kenntnissen in der gehobenen à la carte- und Bankettküche
- Handwerkliches Können (wir stellen nahezu alles selbst her)
- EDV-Kenntnisse (nicht unbedingt erforderlich)
- Kreativität und Leistungsbereitschaft
- Deutsche Sprachkenntnisse
- Ausbildereignung (AEVO)

Diese Aufgaben nehmen Sie wahr:

- Kochen während der Servicezeiten
- Planung, Organisation und Durchführung von Arbeitsabläufen
- Schulung und Disposition der Mitarbeiter
- Qualitätssicherung sowie Einhaltung und Kontrolle der Hygienerichtlinien nach HACCP
- Vertretung der Postenchefs
- Unterweisung und Anlernen der Auszubildenden

Wir bieten Ihnen:

- Sehr gute Entlohnung, inklusive steuerfreier Zuschläge
- Faire Arbeitszeiterfassung durch elektronisches Zeiterfassungssystem, Jahresarbeitszeitkonto mit Ausgleich von Mehrarbeitsstunden, etc.
- Regelmäßige 5-Tage-Woche
- Ein gutes Betriebsklima
- Möglichkeit der kreativen Entfaltung
- Freie Fahrt mit der Schlossberg-Bahn

Bitte senden Sie Ihre vollständige
und aussagekräftige Bewerbung an:

Schlossbergrestaurant Dattler GmbH & Co. KG
Am Schloßberg 1
79104 Freiburg

oder per E-Mail an: bewerbung@dattler.de