

DIE ROTEN B LLEN

Werden Sie Teil eines der spannendsten Vereine im Fußball und verleihen Sie Ihrer Karriere Flügel. Zur Unterstützung des Küchenteams in unserer RB Leipzig Fußball Akademie suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit einen

KOCH/CHEF DE PARTIE (W/M)

Ihre Aufgaben:

- eigenständiges Führen des zugewiesenen Küchenpostens
- Zubereitung aller Speisen für die RB Leipzig Fußball Akademie und Ausgabe während der Servicezeiten
- Einhaltung der Richtlinien für Lebensmittelhygiene nach dem HACCP-Konzept
- Anleitung des Küchenpersonals und des Stewardings
- verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmaterialien
- Warenannahme und Warenkontrolle sowie fachgerechte Lagerung
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen und täglichen Buffets
- Ausarbeitung von Menü- und Buffetvorschlägen

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung als Koch im gehobenen Restaurant, idealerweise in der Hotellerie
- Belastbarkeit und Flexibilität im Umgang mit kurzfristigen Anfragen
- ausgeprägte Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit sowie Teambereitschaft
- hohe Vertrauenswürdigkeit und Diskretion
- gepflegtes Äußeres und freundliche, sichere Umgangsformen
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Wenn Sie sich in der Herausforderung wiedererkennen, ist jetzt der richtige Zeitpunkt, sich ins Spiel zu bringen. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung per E-Mail unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung an bewerbung@redbulls.com.