



ANNA
SEIBERT
FEINE REGIONALE KÜCHE
BY BENEDIKT FRECHEN

Wir suchen zur Verstärkung unseres Führungsteams eine/n Küchenchef/in

Über uns

Das **Restaurant Anna Seibert** steht für erstklassige Kulinarik, perfekten Service und eine unvergleichliche Atmosphäre. Unser täglicher Anspruch ist es, unseren Gästen einen besonderen Aufenthalt zu bieten – von der Qualität der Speisen bis hin zur Herzlichkeit unseres Teams. Mit einem ausgezeichneten Ruf im Rheinland und exzellenten Gästebewertungen genießen wir das Vertrauen einer treuen Stammkundschaft sowie neuer Gäste aus Rheinbach bis in den Kölner Raum.

Wir suchen Verstärkung!

Du suchst eine neue Herausforderung, möchtest deine Karriere auf das nächste Level bringen oder einen Neuanfang wagen? Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen!

Für unser Team suchen wir eine/n motivierte/n und verantwortungsbewusste/n Küchenchef/in, die/der ihren/seinen Arbeitsbereich mit Leidenschaft und Eigenverantwortung führt und kreative Ideen in die Weiterentwicklung unseres Restaurants einbringt.

Wenn du Führungsverantwortung übernehmen möchtest, gerne innovativ arbeitest und Lust hast, Teil eines erfolgreichen und geschätzten Gastronomiebetriebs zu werden, bist du bei uns genau richtig!

Das bieten wir dir:

- Ein tolles Arbeitsklima in einem professionellen, familiären Team.
- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben mit kreativer Freiheit.
- Kurze Entscheidungswege und Mitgestaltungsmöglichkeiten.
- Übertarifliche Bezahlung sowie steuerfreie Zuschläge.
- Faire Trinkgeldbeteiligung.
- Kostenbeteiligung an Weiterbildungen.
- Reinigung der Arbeitskleidung.
- Weiterentwicklungsmöglichkeiten und viel Raum für Eigenverantwortung.
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem renommierten Unternehmen.

Deine Aufgaben:

- Organisation und Planung des täglichen Mise en Place mit deinem Team.
- Steuerung und Optimierung aller Arbeitsabläufe in der Küche.
- Planung und kreative Gestaltung der wöchentlich wechselnden Menüs
- Wirtschaftliches Handeln und Sicherstellung der Einhaltung von Wareneinsätzen.

- Übernahme des Bestellwesens und Kontrolle der Lagerhaltung.
- Einhaltung der Hygienestandards gemäß HACCP.
- Führung und Schulung des Küchenteams.

Das bringst du mit:

- Teamgeist und Verlässlichkeit.
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin.
- Erfahrung als Chef de Partie, Sous Chef/in oder Küchenchef/in.
- Kreativität und Innovationsfreude bei der Speisengestaltung.
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein.
- Souveränen Umgang mit Stresssituationen.
- Führungsstärke und die Fähigkeit, ein Team zu motivieren.
- Kostenbewusstsein und Kalkulationssicherheit.
- Vorausschauendes Arbeiten und sorgsamer Umgang mit Ressourcen.

Werde Teil unseres Teams!

Wenn du Lust hast, gemeinsam mit uns kulinarische Highlights zu schaffen und deinen nächsten Karriereschritt in einem angesehenen Restaurant zu machen, dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!

Schick uns einfach eine E-Mail an: **post@anna-seibert.de**

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!

Dein Team vom **Restaurant Anna Seibert**