

# LANGWEILIG? ADD A NEW JOB

**AT**  
*Bolero*<sup>®</sup>

## Küchenchef (M/W/D)

**AB SOFORT | VOLLZEIT | STANDORT GIEßEN**

### DEIN CHEF ERWARTET

- Teamführung und Motivation im Sinne eines modernen Leaders
- Zusammenarbeit mit der Serviceleitung
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Kostenbewußtes Warenbestellwesen
- Täglicher Mis-en-Place
- Zubereitung und Kochen der Speisen unter Einhaltung des Bolero Qualitätsstandards
- Pfleglicher und kostenbewußter Umgang mit Ware und Equipment
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Warenkontrolle und Lagerung nach den gesetzlichen Richtlinien
- Verantwortung im geschmacklichen und optischen Qualitätsmanagement der zubereiteten Speisen
- Regelmäßige Inventuren

### DEIN CHEF BIETET

- Einen sicheren Arbeitsplatz in einer expandierenden Systemgastronomie
- Flache Hierarchien und transparente Kommunikation
- Faire und leistungsgerechte Bezahlung
- Freiraum für Ideen in einem attraktiven und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld
- Interessante Herausforderungen und Karrieremöglichkeiten
- Regelmäßige Schulungen und Weiterbildungen

### DU BIST UND HAST

- Abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung als Koch
- Erfahrungen ein Team zu motivieren, schulen und zu leiten
- Teamfähig, zuverlässig, flexibel und pünktlich
- Du kannst selbständig arbeiten und hast auch bei großer Belastung immer noch Spaß am Beruf
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Jung an Jahren oder im Herzen jung geblieben und möchtest mit Leidenschaft für uns und unsere Gäste da sein

### HABEN WIR DEIN INTERESSE GEWECKT?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung (mit den üblichen Unterlagen) unter Angabe des **frühesten Eintrittstermins** und Deiner **Gehaltsvorstellung** nur per E-Mail an [kl.isenberg@t-online.de](mailto:kl.isenberg@t-online.de)

### **BOLERO GIEßEN GMBH**

Ostanlage 45 (Berliner Platz) | 35390 Gießen

**BOLERO.BAR**

