Wir, das Anouki, sind ein Herzstück des innovativen Wohnquartiers von Pures Leben New Care – eine Wohlfühloase für Best Ager, die die Privatsphäre einer eigenen Wohnung mit den Vorzügen eines Hotels vereint. Als Brasserie mit Soul-Food-Konzept umfasst das Anouki einerseits die „La Cantine Anouki" mit ihrem modernen Kantinen-Angebot am Mittag und andererseits die „Brasserie Anouki" mit ihrer kleinen, authentischen Karte am Abend. Das Restaurant verkörpert ein französisches Lebensgefühl und steht mit sowohl traditionellen als auch neuartigen Gerichten für eine kulinarische Vielfalt und leckere Leichtigkeit. Wir schaffen einen Ort der Gemütlichkeit, der zum Verweilen einlädt. Einen Treffpunkt, an dem sich jeder willkommen fühlt. Für die Gäste. Für Düsseldorf. Für Dich.

FÜR UNSERE NEUERÖFFNUNG IN DÜSSELDORF-HEERDT SUCHEN WIR DICH ALS:

SOUSCHEF / STELL. KÜCHENLEITUNG (M/ W/ D)

AB HERBST 2022 IN VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Mit Deinem Qualitätsanspruch und Organisationstalent sorgst Du für einen reibungslosen Betriebsablauf
- Du bist für die qualitativ hochwertige Zubereitung und Präsentation von kreativen Gerichten unter Einhaltung unserer Servicestandards und Hygienevorschriften verantwortlich
- Bei der Konzeption von Gerichten stellst Du Deine Kreativität unter Beweis
- Du kontrollierst den Warenbestand, führst nach Absprache die erforderlichen Bestellungen durch und hast dabei einen Blick für das Budget
- Die zu Deinem Zuständigkeitsbereich gehörenden Mitarbeiter leitest und kontrollierst Du

ES ERWARTET DICH

- Festvertrag mit attraktiver Vergütung
- Faire Arbeitszeiten
- Faire, mitarbeiterfreundliche und flexible Dienstplangestaltung
- Innovatives Restaurantkonzept in einem florierenden Stadtteil Düsseldorfs
- Eine hochmoderne Küche mit neuester Technik
- Angenehme Arbeitsatmosphäre
- Kollegialität, Vertrauen und Respekt
- Hohe Eigenverantwortlichkeit und Gestaltungsspielraum im Rahmen Deines Aufgabenbereichs
- Training on the job

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) mit anschließender Berufserfahrung
- Führungsstil auf Augenhöhe
- Top Kochqualitäten und ein hoher Innovations- und Qualitätsanspruch
- Ausgeprägte kreative Ader
- Leidenschaft für Essen und Handwerk
- Gute PC-Kenntnisse
- Teamgeist

Hast Du Lust, aktiv ein neues Projekt zum Leben zu erwecken und mit geballter Energie diesen Prozess mitzugestalten?

Dann sollten wir uns kennenlernen! Sende uns Deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Deiner Gehaltsvorstellung an bewerbungen@pro-urban.de