

Seit über zwei Jahrzehnten gehört unser Mandant zu den kulinarischen Fixpunkten nicht nur im Saarland. Er zählt zur absoluten Spitze in Deutschland. Wie kaum ein anderer in Deutschland versteht es unser Mandant, große Küche ganz leichtfüßig und unprätentiös zu inszenieren. Erstklassige Produkte, Respekt, Kreativität, Leidenschaft und handwerkliche Perfektion. Zutaten für puren Genuss. Als Koch bzw. Sous-Chef können Sie sich hier konzeptionell und küchentechnisch einbringen und „ausleben“.

## Koch/Sous-Chef (m/w/d) in einem Sterne-Restaurant

### Ihre Aufgaben:

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation und Leitung des Küchenteams und Koordination der Küchenbrigade.
- Unterstützung bei der Menüplanung, dem Wareneinkauf, der Personaleinsatzplanung und der Ausbildung von Lehrlingen.
- Ausbildung und Anleitung neuer Mitarbeiter und Auszubildenden.
- Qualitätskontrolle und Sicherstellung, dass alle Gerichte den Standards des Küchenchefs entsprechen.
- Beteiligung an der Entwicklung neuer Rezepte und kulinarischer Konzepte.
- Zubereitung hochwertiger, kreativer Gerichte auf Sterne-Niveau.
- Sicherstellung der Einhaltung höchster Qualitätsstandards und Präsentation.
- Überwachung der Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften.
- Mitarbeit bei der Menüentwicklung und saisonalen Kreationen.
- Unterstützung bei der Schulung und Motivation des Küchenteams.
- Kontrolle der Lagerbestände und eigenverantwortlicher Einkauf.

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) oder eine vergleichbare Qualifikation darüber hinaus mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.
- Fundiertes Fachwissen in der gehobenen Küche, kreative Kochkunst, Liebe zum Detail und Freude an der Arbeit.
- Erfahrung in der Qualitätskontrolle von Lebensmitteln.
- Führungsstärke, Teamfähigkeit und Organisationstalent.
- Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit.
- Deutschkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil.
- Leidenschaft für kulinarische Innovationen und Perfektion.

### Unsere Benefits:

- Ein interessantes und anspruchsvolles Arbeitsumfeld in einem renommierten Sterne-Restaurant.
- Ein motiviertes und professionelles Team.
- Tolle Möglichkeiten zur Weiterentwicklung und kreativen Mitgestaltung.
- Interessante und mitarbeiterfreundliche Arbeitszeiten.
- Attraktive Vergütung und Sozialleistungen.
- Parkplatz oder Jobrad.

**Wir freuen uns auf die Übersendung Ihrer  
Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.**

### Ihre persönlichen Berater:

Ralf-Michael Zapp  
Anna Robinius



Ralf Michael Zapp & Partner  
Management Consulting  
Ernst-Thiel-Straße 33 (Villa Thiel)  
D-66663 Merzig

Telefon: +49 (0) 68 61 – 79 07 27  
Telefon: +49 (0) 68 61 – 77 06 93  
Fax: +49 (0) 68 61 – 79 20 96  
E-Mail: info@zapp-consulting.de