



Küchenleitung (m/w)

für unser **leonardi** Business Restaurant & Eventlocation
Standort München | Vollzeit 40 Stunden



*Rezeptvorschlag für Ihre gastronomische Karriere
in einem modernen, innovativen kulinarischen Ambiente*

Zutaten

- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin und Erfahrung in der Position als Küchenleitung ggf. in der gehobenen Gastronomie.
- Hohes Qualitätsbewusstsein im Umgang mit frischen Lebensmitteln.
- Gute Organisationsfähigkeit, systematische Arbeitsweise und Kalkulationssicherheit.
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein was sich in der Führungskompetenz widerspiegelt.
- PC-Kompetenzen in Word, Excel und Outlook sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse.

Zubereitung

- Mitwirkung bei der täglichen Produktion, Frontline Cooking und Anrichten vor dem Gast sowie Unterstützung bei der überzeugenden Darbietung im Free Flow Bereich.
- Freude an der Kreation neuer Gerichte mit frischen Produkten.
- Speisenplanung, Einkauf, Rezeptierung und Kalkulation.
- Umsetzung der Vorgaben zum Qualitätsmanagement und der HACCP Richtlinien sowie Übernahme der Prüfaufgaben und Dokumentation der Prüfergebnisse.
- Unterstützung bei Veranstaltungen und Events
- Mitarbeiterführung des Küchen-Teams.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe. Eine intensive Einarbeitung ist ebenso selbstverständlich wie ein attraktives erfolgsbetontes Einkommen. Uns liegt die Entwicklung unserer Mitarbeiter/Innen am Herzen. Freuen Sie sich deshalb auf die Förderung Ihrer internen Karriere bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Gehaltsvorstellung & Verfügbarkeit (vorzugsweise per Email).

leonardi GmbH & Co. KG | Kastenbauerstraße 2 | 81677 München

Lisa Langhammer | personal@leonardi-kg.de

www.leonardi-kg.de