

## Titel des Stellenangebots

**Koch / Köchin (m/w/d) für das AWILON in Wolfsburg gesucht!**

Arbeitsplatz (sozialversicherungspflichtig)

## Arbeitgeber

Tom Graubner u. Carsten Gädke GbR

Restaurant AWILON

Branche: Restaurants mit herkömmlicher Bedienung,

Betriebsgröße: zwischen 6 und 50

## Restaurant und Catering

Das Restaurant AWILON befindet sich im 2. Obergeschoss des Kunstmuseum Wolfsburg und wird seit Juli 2001 durch die T. Graubner / C. Gädke GbR betrieben.

Das AWILON ist modern eingerichtet und verfügt über 70 Sitzplätze für das á la carte Geschäft.

Auf unserer Bankettebene steht eine weitere Fläche für ca. 120 Personen zur Verfügung.

Desweiteren richten wir mit unserem Graubner Gädke Catering Veranstaltungen für bis zu 1000 Personen aus.

Werden auch Sie Teil der AWILON Familie!

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir Sie in unserer Küche als: **Sous Chef (m/w/d)**

## Stellenbeschreibung

Stellenbezeichnung	Koch / Köchin
Abteilung/Bereich	Á la carte / Bankett / Catering
Status	Sous Chef
Dienstverhältnis	Vollzeit, 40 Stunden / an 5 Tagen pro Woche
Befristung der Beschäftigung	keine
Probezeit	4 Wochen
Entgelt	Dehoga Tarif bzw. gemäß Vereinbarung

### **Ihr Aufgabengebiet:**

Koordination der gesamten Planung und Organisation in unserem gehobenen À-la-carte-Restaurant sowie unseren qualitativ hochwertigen Banketts.

Gewährleistung einer einwandfreien Zubereitung, Qualität und ansprechenden Präsentation unserer Speisen entsprechend unserer hohen Qualitätsansprüche.

Planung, Führung und Motivation Ihres internationalen Teams.

Kontrolle der Warenbestellung und -lagerung sowie den Umgang mit dem Wareneinsatz.

Beratung der Gäste in Bezug auf Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien.

Verantwortlich für die korrekte Umsetzung unserer hohen Hygiene-, Umwelt-, und Sicherheitsstandards.

### **Ihr bisheriger Werdegang:**

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, idealerweise zusätzlich eine Ausbildung zum Küchenmeister und nachweisbare Berufs- und Führungserfahrung in der Hotel- bzw. Restaurantküche.

Kenntnisse in den Bereichen HACCP und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Eine ausgeprägte Dienstleistungs- und Gästeorientierung, Souveränität sowie Verantwortungsbewusstsein.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte im PDF-Format per E-Mail an [graubner.office@wolfsburg.de](mailto:graubner.office@wolfsburg.de) einreichen.

Weitere Informationen zu unserem Unternehmen finden Sie unter [www.awilon.de](http://www.awilon.de) und unter [www.graubner-gaedke-catering.de](http://www.graubner-gaedke-catering.de)

Facebook:

@AwilonWolfsburg

@GraubnerGaedkeCatering