



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 BRASSERIE ANOUKI IN DÜSSELDORF-HEERDT SUCHEN WIR DICH ALS

KÜCHENCHEF (M / W / D)

AB SOFORT IN VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Selbständige Leitung der Brasserie und Unterstützung des gesamten Küchenbereichs
- Mit deinem Qualitätsanspruch und Organisationstalent sorgst du für einen reibungslosen Betriebsablauf
- Mithilfe beim Aufbau der Strukturen
- Organisation der Arbeitsabläufe
- Mitarbeiterführung und -motivation
- Mitarbeit bei der Menü- und Speisekartengestaltung
- Einhaltung und Überwachung aller Hygienestandards im gesamten Küchenbereich
- Mitverantwortung für die Warenkosten und den Wareneinsatz

DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Küchenmeister (m/w/d) o.ä.
- Umfassende in der Praxis erworbene Fachkenntnisse und Führungskompetenz
- Erfahrung im eigenverantwortlichen Führen einer Küche
- Kaufmännische Erfahrung sowie Erfahrung im Bereich Personalführung und Kostenmanagement
- Leidenschaft für Essen und Handwerk
- Erfahrung in der französischen Küche

- Kreativität
- Gute PC-Kenntnisse
- Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Teamgeist

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

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. Alternativ kannst Du uns auch Deine Kurzbewerbung über WhatsApp an die Nummer 0175 1200992 schicken. So schnell und einfach geht's. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!