



ÜBER DEN TELLERRAND

CAFÉ IM EINSTEIN 28

Küchenchef (m/w/d)

Vollzeit | 40 Wochenstunden | ab Dezember 2020 |
vorerst befristet bis Dezember 2021 (Elternzeitvertretung)

ÜBER UNS

Wir glauben ans Kennenlernen über gutes Essen und einen Austausch auf Augenhöhe zwischen Kulturen. Denn Fusion ist nicht nur auf dem Teller gut, sondern auch für de Gesellschaft!

Unser im Juli 2018 eröffnetes Über den Tellerrand Café im Einstein 28 ist ein kulinarischer Begegnungsort, an dem Menschen unterschiedlicher Herkunft bei Butterbreze und Baklava, Fussili und Falafel zusammenkommen und der Geflüchteten eine berufliche Perspektive in der Gastronomie bietet.

Für unser innovatives Konzept wurden wir 2019 mit dem Deutschen Gastro-Gründerpreis ausgezeichnet.



UNSER CAFÉ

Lage: Einsteinstraße 28, 81675 München (direkt am Max-Weber-Platz)

Größe: ca. 60 Sitzplätze innen, Terrasse mit ca. 50 Sitzplätzen, Thekenservice

Öffnungszeiten: Mo-Sa 8:30 - 22:00 Uhr

sonn- und feiertags geschlossen, Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr

Mehr Infos unter: www.ueberdentellerrand.cafe

DEINE AUFGABEN

Du bist als Elternzeitvertretung unseres Küchenchefs für die Koordination des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs verantwortlich. Dabei arbeitest du eng mit unserem Betriebsleiter zusammen.

Dazu gehört:



ÜBER DEN TELLERRAND
CAFÉ IM EINSTEIN 28

- Speiseplanung, insbesondere Gestaltung unserer abwechslungsreichen interkulturellen Wochenkarte
- Mitgestaltung der festen Speisekarte (regelmäßige saisonale Anpassung)
- Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln für das Tagesgeschäft, Fingerfood, Buffets und Menüs
- Mitarbeit bei der Weiterentwicklung unseres Catering Angebots inklusive Preiskalkulation und Dokumentation der Rezepturen sowie Allergene etc.
- Materialplanung und Lager-Management; Bestellung / Einkauf von Waren
- Anlernen und Coaching des Küchenteams, welches zum Großteil aus ungelerntem Personal besteht, das nicht muttersprachlich Deutsch spricht
- Umsetzung der Vorgaben zum Qualitätsmanagement und der HACCP Richtlinien

DEIN PROFIL

- abgeschlossene Ausbildung zum*zur Koch*Köchin und einschlägige Berufserfahrung
- Freude an der Kreation neuer internationaler Gerichte mit frischen Produkten
- hohes Qualitätsbewusstsein
- gute Organisationsfähigkeit, systematische Arbeitsweise und Belastbarkeit
- Zuverlässigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- sehr gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil
- starke interkulturelle Kompetenz
- Teamfähigkeit, in der Lage in einem multikulturellen Team zu arbeiten
- Führungserfahrung, insbes. Fähigkeit auch ungelernstes Personal anzuleiten
- AdA Schein wünschenswert

WAS DICH ERWARTET

- ein interkulturelles, junges und motiviertes Team
- familiäre Arbeitsatmosphäre und flache Hierarchien
- viel Freiraum, eigene Ideen einzubringen und umzusetzen
- attraktive Arbeitszeiten: keine Nachtarbeit, keine Arbeit an Sonn- und Feiertagen, i.d.R. 2 Wochen Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr
- zentral gelegener Arbeitsplatz direkt am Max-Weber-Platz
- die Möglichkeit, Teil dieses ganz besonderen Projektes mit gesellschaftlichem Mehrwert zu sein und es in der Wachstumsphase aktiv mitzugestalten
- die besten Falafel der Stadt 😊

APPETIT BEKOMMEN?

Dann schicke uns Deine aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an info@ueberdentellerrand.cafe

Über den Tellerrand Café

Einsteinstraße 28 | 81667 München | www.ueberdentellerrand.cafe | info@ueberdentellerrand.cafe

