



Für das Stereo Café in der Residenzstraße im Herzen Münchens nahe des Marienplatzes suchen wir Persönlichkeiten mit Dynamik, Energie und hoher Serviceorientierung.

Das Stereo Café ist ein mehrfach ausgezeichnetes, liebevoll eingerichtetes Schmuckstück der Münchner Gastronomie-Szene mit großem begrünten Sonnendeck, lichtdurchfluteten Räumen dank raumhoher Studiofenster mit Blick zur Residenz und dem feinen Gespür für Details und Inneneinrichtung. Die Speise- und Getränkekarte bietet den Gästen ein erstklassiges Mittagsmenü, eine reiche Auswahl von frischen und selbst hergestellten Kuchen und Gebäck, leckeren Snacks, einer reichen Auswahl Kaffee- und Teespezialitäten sowie erlesenen Weinen, Smoothies, Kalt- und Warmgetränken und den ein oder anderen Cocktail.

Snacks und Kuchen werden in der hochwertigen und offen gehaltenen Zubereitungsküche hergestellt. Dabei liegt der Fokus der Zubereitung auch schon in der Beschaffung bester Zutaten aus dem direkten Umland. Die lokale Vielfalt bäuerlicher Erzeugnisse mündet bei uns in einer besonders frischen, geschmacksintensiven und nachhaltigen Gastronomie. Saisonale Begebenheiten spielen somit eine zentrale Rolle in der Zusammenstellung unserer Speisen.

Wir suchen ab sofort:

Koch/Köchin als Betriebsleiter

Du strahlst natürliche Autorität aus, bist aufgeschlossen gegenüber neuen Konzepten und Herausforderungen und Du zählst Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit und organisatorisches Denken zu deinen Stärken? Du hast ein Gespür für Innovation, gutes, frisches Essen, Wein ist dir kein Fremdbegriff und das Arbeiten in einem professionellen und familiären Umfeld macht dir Spaß?

DANN SUCHEN WIR DICH.

Zu Deinen Tätigkeiten gehören u.a. in Abstimmung und Zusammenarbeit mit dem Küchen- und Serviceteam:

- Organisation, Vorbereitung und Durchführung des täglichen Geschäfts
- Bedarfsorientierte Angebotsplanung
- Fachgerechte Zubereitung der Speisen auf hohem Niveau
- Verantwortung für Betriebsbereitschaft, Sauberkeit, Ordnung und standardgemäße Präsentation
- Sicherstellung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Überwachung aller reibungslosen Abläufe des gesamten Betriebes
- Hohe Gästeorientierung
- Budgetverantwortung
- Mitarbeiterverantwortung
- Herstellung von Ordnung und Sauberkeit im gesamten Arbeitsbereich

Du hast nach deiner Ausbildung zum Koch/Köchin bereits erste Erfahrungen gemacht und willst jetzt den nächsten Schritt machen? Wir bieten dir die Chance, auch als junge Anfangs-Führungskraft, dich in unser Unternehmen einzubringen. Wir bieten dir maßgeschneiderte Weiterbildungspakete und das von Anfang an. Zudem bieten wir ein attraktives Lohnpaket mit Erfolgsbeteiligung.

Möchtest Du die Chance nutzen und Teil eines jungen und dynamischen Teams werden und Dich neuen Herausforderungen stellen?

Dann freuen wir uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung an jobs@arnoldjaegerwerner.com!