

# Sous Chef (Vollzeit, m/w/d) im Seefischkochstudio Bremerhaven

Das Seefischkochstudio Bremerhaven zelebriert seit bald 100 Jahren Fischgenuss in all seinen leckeren Formen. In unserer Showküche und mit unseren Kochkursen wollen wir die Menschen für das Fischkochen begeistern, sie inspirieren und Ihnen ein tolles Kulinarik-Erlebnis bieten. Wir vermitteln Interessantes und Wissenswertes rund um das Thema Fisch und schicken unsere Gäste mit neuen Rezepten und neuen Ideen für eine gesunde und nachhaltige Ernährung nach Hause, die sie ganz einfach in Ihren Alltag integrieren können. Einfach gut Fisch zubereiten ist das Credo, das wir leben.

Zur Unterstützung unseres Teams, unter der Leitung von Küchenmeister Ralf Harms, suchen wir zum 01.05 oder 01.06.2020 einen Sous Chef (m/w/d) für eine Festeinstellung in Vollzeit mit familienfreundlichen und planbaren Arbeitszeiten.

## Ihr Aufgabengebiet

- Show-Cooking für die Seefisch-Kochshows in der Studioküche
- Einsatz als Showkoch für externe Veranstaltungen wie zum Beispiel Messen, Fernsehshows, Events
- Durchführung von Kochkursen und Kochseminaren für unser Zielpublikum (Touristen aus ganz Deutschland, Menschen aus Bremerhaven und Umgebung, Foodies und solche die es noch werden wollen)
- Durchführung von Weiterbildungslehrgängen für Berufskollegen
- Zubereitung und Durchführung von Catering
- Weiterentwicklung unseres Kursprogramms und unseres Angebots
- Gestaltung neuer Rezepte für die Kochshows, die Kochkurse sowie das Catering mit den besonderen Schwerpunkten Fisch und Meeresfrüchte
- Produktion der Angebote wie z. B. Fisch-Buffets

## Zur Unterstützung und in Vertretung des Chefkochs haben Sie Freude daran

- das operative Küchenmanagement,
- die Kalkulation, den Waren- und Mitarbeiterereinsatz sowie
- die Führung und Schulung des Küchenteams zu übernehmen





## Ihr Profil

Wir wünschen uns eine engagierte, kontaktfreudige und ideenreiche Persönlichkeit mit einer ansteckenden Leidenschaft für das Fischkochen als neues Teammitglied. Idealerweise haben Sie schon erste Erfahrungen im Bereich Show-Cooking der Event-Gastronomie gesammelt und fühlen sich auch in der Welt von Facebook und Instagram heimisch. Foodies und Influencer sind für Sie keine Fremdworte, sondern durchaus eine Inspirationsquelle.

Sie haben Freude daran Menschen zu unterhalten und für das Fischkochen zu begeistern. Nicht zuletzt haben Sie Lust darauf, das Seefischkochstudio bei seinem derzeitigen Innovationsprozess zu unterstützen, weiterzuentwickeln und nach vorne zu bringen.

Das Einhalten und Umsetzen höchster Hygiene-Qualitätsstandards und Arbeitssicherheitsrichtlinien ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

## Ihre Vorteile

- Berufliche und private Sicherheit durch einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Faire und angemessene Vergütung, Bereitstellung und unentgeltliche Reinigung der Arbeitskleidung
- Familienfreundliche, geregelte und planbare Arbeitszeiten
- Exzellente Mitgestaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- Zuschüsse zum Fitnesstraining
- Arbeiten in einer traditionsreichen Institution in enger Zusammenarbeit mit der hiesigen Fischwirtschaft

Frauen werden bei gleicher Eignung, Befähigung und fachlicher Leistung bevorzugt eingestellt.

**Wir freuen uns darauf, Sie schon bald bei uns im Team begrüßen zu dürfen. Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung in einem PDF-Dokument an Christina Klug, [klug@seefischkochstudio.de](mailto:klug@seefischkochstudio.de).**