



PEPE

LA COCINA DEL SOL

Suchen Sous Chef

oder auch Chef de partie der später diese verantwortungsvolle Position übernehmen möchte.

Wir sind ein junges Unternehmen mit 35 Mitarbeitern aus vielen Ländern. Wir verfügen über 140 Innen- und 80 Außenplätze. Wir bieten mediterrane Speisen vorwiegend aber spanische und mexikanische Küche an.

Gute Arbeitsatmosphäre, angemessene Bezahlung und Trinkgeld sollen Deine Entscheidung erleichtern.

Deine Aufgaben:

- Du kennst Dich gut mit Hygienevorschriften nach HACCP aus.
- Einhaltung des Budgets und optimaler kostenbewusster Einsatz von Materialien, Geräten und Mitarbeiterressourcen sind Dir vertraut.
- Du hast Lust auf Neues und schaust „über den Tellerrand“
- Selbständiger Einkauf von Lebensmitteln
- Du arbeitest eng mit der Küchenleitung und Serviceleitung zusammen.

Du verfügst über:

- Ausbildung als Koch und mehrere Jahre Berufserfahrung.
- Du warst als Führungskraft bereits tätig oder traust Dir nach Einarbeitung diese Stelle zu.
- ein hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein sowie ein selbständiges und strukturiertes Arbeiten.
- eine gute Kommunikationsfähigkeit, gutes Organisationsgeschick sowie Innovation und Kreativität zeichnen Dich aus.
- Mut, Entscheidungen zu treffen und Offenheit, wenn es einmal nicht die Richtige war.

Wir suchen außerdem **einen Koch oder Jungkoch**

- mit Ambitionen und Freude an seiner Tätigkeit.
- Bezahlung nach Tarif zzgl. Trinkgeld.

**PEPE Cafe, Bar Restaurant
z.H. Klaus-Ulrich Müller
Untere Marktstr. 21, 92318 Neumarkt
Tel.: 09181/905152
info@pepe-neumarkt.de**