

Eröffnungsfachmann/-frau für Systemgastronomie (Vollzeit)

Du bringst unser System in Deutschlands Küchen.

Mit eatclever erwartest dich ein junges vielseitiges Team mit Liebe zum Essen. Wir haben uns das Ziel gesetzt Fast Food zu revolutionieren und feelgood Food für jeden Menschen einfach zugänglich zu machen.

Dein Profil

Für deinen Job benötigst du insbesondere die folgenden Eigenschaften :

- Spaß an der Arbeit in der Küche und am Kochen
- Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Teamwork
- Hohe Reisebereitschaft
- Delegationsfähigkeit
- Ausdauer & Belastbarkeit

Zusätzlich erwarten wir von dir die folgenden Punkte:

- Einschlägige Erfahrung in der Gastronomie/ Küche wünschenswert
- Multikulturelle Kompetenz und Kommunikationsstärke
- Selbstständiger und systemorientierter Arbeitsstil
- Zuverlässigkeit, Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Kenntnisse der Hygienestandards
- Kenntnisse in der Erarbeitung von Speisekarten & Menüs
- Führerschein Klasse B

Deine Aufgaben

Dein Arbeitsfeld wird insbesondere drei Bereiche umfassen:

- Einweisung und Training unser Küchen vor Ort in ganz Deutschland
- Qualitätskontrolle bei unseren Küchen in ganz Deutschland
- Unterstützung bei der Entwicklung von Arbeitsschritten und Rezepten

Die Aufgaben umfassen insbesondere die folgenden Aufgaben:

- Betreuung der Zubereitung der eatclever Gerichte
- Perfektes Anrichten von kalten und warmen Speisen
- Abarbeiten von Checklisten
- Kommunikation mit anderen Köchen und Küchenpersonal
- Wareneingangskontrolle
- Kontrolle der Qualitäts- und Hygienestandards

Was wir bieten:

- Ein zentrales Büro in der Speicherstadt, dein Wohnort ist jedoch flexibel wählbar
- Flexible Arbeitszeiten
- Die Möglichkeit Verantwortung über spannende Aufgaben zu übernehmen und diese selbständig anzugehen
- Maßgebliche Mitwirkung an der Qualitätssicherung sowie dem Ausbau von Deutschlands gesundem Lieferservice
- Schnelle Entscheidungsprozesse durch direkte Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- Offenheit für Ideen, Innovationen und Anregungen
- Mitarbeitervergünstigungen und regelmäßige Teamevents (gemeinsamer Jahresurlaub)
- Bereitstellung eines Tablet-PCs
- Kombination aus Fix- und Performancegehalt

Jetzt bewerben:

jobs@eatclever.de