



https://www.bowlingroom.com/?post_type=jobs&p=16866

KÜCHENLEITUNG (M/W/D) Vollzeit

Beschreibung

Bowling Room kommt nach Overath.

Get the party started! / Let the games begin!

Du schaust nicht gerne zu, sondern bringst die Kugeln lieber selbst ins Rollen?

Du glaubst Du hast den richtigen Dreh raus?

Du bist kein Einzelkämpfer sondern ein Teamplayer?

Work at Bowling Room. Come and join us, it's fun here.

Bowling Room ist vielfältig. Genauso vielfältig sind die Bereiche in denen Du als Küchenleiter/in arbeiten kannst. Bei Bowling Room übernimmst Du die Leitung in der Organisation und Führung von Arbeitsabläufen, Einarbeitung des Küchenteams, sorgst für die Warenbestellung, -annahme und Kontrolle und die Einhaltung und Umsetzung der Systemvorgaben.

Wer ist Bowling Room?

Im Jahr 2009 gegründet und eröffnet in Koblenz. Im Jahr 2014 wurde das Erfolgskonzept weiterentwickelt und die Marke Bowling Room ins Leben gerufen. Dazu gehören neben Koblenz mittlerweile Outlets in Mainz, Trier und Hagen.

Ob alleine, mit Freunden, Kollegen oder mit der ganzen Familie, im Bowling Room steht Spaß, Genuss und gute Stimmung an oberster Stelle, und das für Jung und Alt.

Bowling Room ist weit mehr als Bowling und weit mehr als ein Raum. Es ist die Abwechslung und die Vielzahl an Aktivitäten, die Bowling Room zum einzigartigen Treffpunkt in der Region macht.

Vision

Freizeit als gemeinschaftliches Ereignis zu einem neuen Erlebnis werden zu lassen.

Werde nun auch du Teil dieser Erfolgsgeschichte!

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

DAS IST DEIN STRIKE:

- Du übernimmst die Leitung in der Organisation und Führung von Arbeitsabläufen
- Du sorgst für die Einarbeitung des Küchenteams
- Du bist für die Warenbestellung, -annahme und -kontrolle zuständig
- Du bist für die Umsetzung der Systemvorgaben verantwortlich
- Du bereitest die Speisen nach Systemvorgabe zu

Arbeitgeber

Bowling Room Overath

Start Anstellung

Ab sofort

Arbeitsort

Burghof 30, 51491, Overath

Veröffentlichungsdatum

5. Juli 2022

Qualifikationen / Anforderungen
DAMIT KANNST DU BEI UNS PUNKTEN:

Du bist belastbar, flexibel und in höchstem Maße serviceorientiert

- Du weißt wie Profi-Küchen funktionieren und behältst stets den Überblick
- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder Systemgastronom/-in und bereits Berufserfahrung in einer Führungsposition
- Du bist ein Vorbild für Dein Team und jeder deiner Handgriffe ist durchdacht
- Du hast ein motivierendes Auftreten und sorgst mit Systemdenken für den gemeinsamen Erfolg

Leistungen der Anstellung
DAS BIETEN WIR DIR:

- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten und dynamischen Team
- Kurze Entscheidungswege und die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und voranzutreiben
- Ein Arbeitsumfeld ,im dem Arbeiten Spaß macht