

DIE SCHMIDT-FAMILIE SUCHT VERSTÄRKUNG!

Sous-Chef*in (w/m/d)

40 Std./Woche ab sofort

Die Marke Schmidt steht für erstklassige und genussvolle Unterhaltung mitten auf der Hamburger Reeperbahn. Wir begeistern nicht nur mit hochkarätigen Bühnenprogrammen und Gastspielen: Neben dem Schmidt Theater, Schmidts Tivoli und Schmidtchen gehören auch ein erfolgreicher Tourbereich sowie zwei Restaurants, ein Kaffeehaus mit Barbetrieb, eine Cocktailbar, ein Livemusikclub, ein Outdoor-Beachcontainer und eine eigene Eventabteilung zur Schmidts Tivoli GmbH.

Mitten auf St. Pauli und direkt an der Reeperbahn haben wir im Herbst 2020 unser Restaurant Reep im legendären Schmidt Theater eröffnet. Unser Anspruch ist es, unsere Gäste mit norddeutscher Küche aus besten regionalen Produkten und einem perfekten Service zu begeistern. Ein respekt- und verantwortungsvoller Umgang mit Nahrungsmitteln ist uns eine Herzensangelegenheit. Dazu gehört auch die Verarbeitung ganzer Tiere nach dem „Nose to Tail“-Prinzip.

Vom täglichen Mittagstisch über Theatermenüs vor der Show bis hin zum hochwertigen À-la-carte-Geschäft bietet das Reep jede Menge Abwechslung und spannende Herausforderungen.

DEINE AUFGABEN

- Du unterstützt unseren Küchenchef im Arbeitsalltag und vertrittst ihn in Abwesenheit
- Du planst, koordinierst und organisierst den Küchenablauf
- Du führst das Küchenteam und motivierst es ebenso
- Du verantwortest die Einhaltung der HACCP-Standards und unserer eigenen Qualitätsansprüche

DEIN PROFIL

- Du hast Lust auf eine offene, kreative, innovative, aber auch bodenständige Showküche
- Du handelst und arbeitest kostenbewusst
- Du verbindest deine Leidenschaft und Kreativität mit deinem Beruf
- Du bist ein Teamplayer, arbeitest eigenständig und trägst gerne Verantwortung
- Du möchtest dich weiterentwickeln und hast Lust, an der Entwicklung unseres Restaurants mitzuwirken

DAS BIETEN WIR DIR

- eine spannende Herausforderung mitten auf dem Kiez
- eine lockere, aber professionelle Arbeitsatmosphäre in einem legendären Unterhaltungstheater
- einen Betrieb, hinter dem du stehen kannst und ein bunt gemischtes Team, das es so nur im Schmidt gibt
- HVV-Profiticket (Deutschlandticket als Profiticket) zzgl. eines Zuschusses
- Firmenfitness über EGYM Wellpass und Yogakurse im Haus
- monatliche Teamevents und regelmäßige Betriebsfeiern
- dauerhafte Vergünstigungen in unseren Theatern und Bars

DEINE BEWERBUNG

Du findest dich in dieser Beschreibung wieder? Dann werde Teil unseres Teams! Schicke uns deine aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an: bewerbung@tivoli.de.

Bitte beachte, dass wir Bewerbungsunterlagen nur als PDF entgegennehmen.

Wir freuen uns auch über Bewerber*innen mit Schwerbehinderung.

Du hast noch Fragen? Dann wende dich gerne per E-Mail an uns.