

## DIE SCHMIDT-FAMILIE SUCHT VERSTÄRKUNG!

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

35 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: Mit umfangreichem Service in unseren drei Theatersälen, zwei hauseigenen Restaurants, drei Bars und einem traditionsreichen Nachtclub ist die Gastronomie ein essentieller Bestandteil des Gesamterlebnisses unserer Gäste.

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 Theaternenüs 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

- 35-Stunden-Woche (Vollzeit)
- digitale Zeiterfassung
- sehr gute Vergütung
- verschiedene Benefits wie Mitarbeiterrabatte
- einen Betrieb, hinter dem du stehen kannst
- eine lockere, aber professionelle Arbeitsatmosphäre
- ein motiviertes kreatives Umfeld und Kollegium
- Förderung und Aufstiegsmöglichkeiten
- Zuschuss zum Profiticket (gültig im Hamburger Verkehrsverbund)

### DEINE BEWERBUNG

Du findest dich in dieser Beschreibung wieder? Dann werde Teil unseres Teams! Schicke uns deine aussagekräftige Bewerbung mit Anschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen sowie deine Gehaltsvorstellung und Angabe des möglichen Eintrittstermins per E-Mail an: [bewerbung@tivoli.de](mailto: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.

### DIE SCHMIDTS TIVOLI GMBH

Die Schmidts Tivoli GmbH Kultur- und Gaststättenbetriebe ist mit drei Spielstätten direkt an der Hamburger Reeperbahn und über 500.000 Besuchern jährlich Deutschlands erfolgreichstes Privattheater. Schmidt Theater, Schmidts Tivoli und Schmidtchen sind Verzehrertheater in schönster Tradition. Zudem arbeiten die hauseigenen Restaurant Reep und Gassenhaur, die Cocktailbar Glanz & Gloria, die hausbar im Schmidt-Foyer, der Nachtclub Angie's und die Outdoor-Gastronomie auf dem Spielbudenplatz als eigenständig erfolgreiche Outlets. Darüber hinaus gibt es neben der internen Eventabteilung auch einen hauseigenen Cateringservice.

Die Schmidts Tivoli GmbH beschäftigt rund 250 Mitarbeiter\*innen aus unterschiedlichen Nationen in den verschiedensten Abteilungen. Ob vor oder hinter den Kulissen, vom Azubi bis zur Abteilungsleitung arbeiten alle für ein gemeinsames Ziel: jedem Gast unserer Häuser ein wunderbares Schmidt-Erlebnis zu bereiten.

Die Schmidts Tivoli GmbH engagiert sich für ihren Stadtteil St. Pauli und unterstützt unter anderem seit vielen Jahren das hier ansässige Hospiz Hamburg Leuchfeuer.