



Die CAPITAL CATERING GMBH ist als eines der größten Berliner Catering Unternehmen zuständig für die gastronomische Betreuung sämtlicher Veranstaltungen auf dem Messegelände Berlin, im Palais am Funkturm und im Funkturm-Restaurant. Ferner gehören externe Caterings in und um Berlin zu den Aufgaben der Gesellschaft. Die Capital Catering GmbH ist ein Unternehmen der Messe Berlin Gruppe.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen engagierten

### **Souschef (m/w/d)**

Start: sofort

Beschäftigungsart: Vollzeit (38,0Std./Woche), unbefristet

Auf Sie warten interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Aufgaben, die Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit, aber auch Teamkompetenz erfordern. Die Gesellschaft hat das gesamte Spektrum an gastronomischen Leistungen zu erfüllen. Dazu gehören Messen, Kongresse, Bankettveranstaltungen, Gala-Abende, Hauptversammlungen u. v. m.

Ihre Kernaufgaben:

- Erstellung von Konzepten für Speisekarten, Buffets und Sonderveranstaltungen
- Entwickeln und implementieren von Standards
- Erstellung von Produktionsabläufen in Zusammenarbeit mit der Abteilungsleitung
- Anleitung des unterstellten Personals, Ausüben der Dienstaufsicht
- Planung des Personalbedarfes
- Information des unterstellten Personals über Tagesablauf, Veranstaltungen, Besonderheiten
- Herstellen von Speisen in einwandfreier Qualität in dem vorgegebenen Standard nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten
- Einhaltung aller gesetzlichen Vorschriften, insbesondere der Hygienevorschriften, der Lebensmittelgesetze, der Lebensmittelverordnung und der Arbeitsgesetze
- Warenanforderung

## Ihr Profil :

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrere Jahre Berufserfahrung möglichst in der ausgeschriebenen Position
- Qualifizierung als Küchenmeister/-in und Ausbildereignungsprüfung sind wünschenswert
- gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute Englischkenntnisse
- wirtschaftliches Denken und Handeln, Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Fähigkeit Mitarbeiter zu motivieren, anzuleiten und zu führen
- Bereitschaft zur Nacht-, Schicht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit, Kreativität, Organisationstalent
- PC/EDV-Kenntnisse
- Führerschein B/C1 (Kl. III)
- gepflegtes äußeres Erscheinungsbild
- Wille zum Erfolg und Spaß am Beruf
- Interkulturelle Kompetenz und Diversity-Verständnis

## Was wir bieten:

- eine spannende und vielfältige Position, in der Sie Verantwortung übernehmen
- ein kommunikatives Arbeitsumfeld mit netten aufgeschlossenen Kolleg\*innen
- eine neue und moderne Küche, die sich stetig weiterentwickelt
- tarifliche Entlohnung gem. Dehoga Entgelt- und Manteltarifvertrag
- betriebliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- flexible Arbeitszeiten
- attraktive Prämienregelungen
- vergünstigtes BVG-Firmenticket sowie einen Zuschuss zum Firmenticket
- kostenfreier Zugang zu hauseigenen Messen
- kostenlose und abwechslungsreiche Mitarbeiterverpflegung, Getränke und Kaffeespezialitäten
- ein aktives betriebliches Gesundheitsmanagement mit vielen Präventionsangeboten
- Betriebssport und Sozialberatung
- Weihnachtsfeiern und Sommerfeste

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

CAPITAL CATERING GMBH  
Personalabteilung, Frau Ivia Tietz  
Messedamm 22, 14055 Berlin



E-Mail: [personal@capital-catering.de](mailto:personal@capital-catering.de)

[www.capital-catering.de](http://www.capital-catering.de)