



Die Deutsche Welle (DW) ist der Auslandssender Deutschlands. Sie verbreitet weltweit journalistische Angebote – multimedial und in 30 Sprachen. Darüber hinaus bildet die DW Akademie Medienfachkräfte in Entwicklungs- und Transformationsländern fort. Standorte sind Bonn und Berlin.

Für das von der Pro Funk GmbH betriebene Casino der Deutschen Welle am Standort Bonn suchen wir ab 1. November 2016, zunächst befristet bis 31. Dezember 2020,

eine Küchenchefin oder einen Küchenchef.

Das internationale Team verpflegt im Casino täglich rund 1.600 Gäste mit einem facettenreichen Angebot. Darüber hinaus liefert das Casino-Team der DW das Catering für zahlreiche Tagungen und Veranstaltungen.

Die Einstellung erfolgt bei der Pro Funk GmbH, einer Tochtergesellschaft der Deutschen Welle.

Zu Ihren Aufgaben zählen

- Verantwortung für das operative Küchenmanagement von der Speisenplanung und -zubereitung über die Qualität bis hin zur Präsentation und Ausgabe der Speisen im Tagesgeschäft und bei Sonderveranstaltungen (Konferenzservice, VIP-Restaurantbewirtschaftung, interne und externe Feiern aller Art bis 1.000 Personen)
- Führung des gesamten Küchenpersonals in Abstimmung mit dem Casino-Leiter (zum Beispiel Personaleinsatz planen und koordinieren)
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs unter Wahrung höchster Qualitätsstandards
- Verantwortung für die einwandfreie Warenwirtschaft – Bestellung, Wareneingangskontrolle, Lagerhaltung, Inventur – und die Kalkulation des gesamten Speisenangebots
- Kontaktpflege zu unseren Gästen und Vertragspartnern vor Ort
- regelmäßiger Austausch und Abstimmung mit dem Casino-Leiter
- Betreuung der Auszubildenden

Ihr Profil

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin oder Koch und Zusatzqualifikation als Küchenmeisterin oder Küchenmeister
- mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Funktion, idealerweise in der gehobenen Hotellerie oder Gastronomie
- ausgezeichnete Umgangsformen, Kommunikationsstärke, überzeugendes Auftreten und Durchsetzungsvermögen
- Kenntnisse der HACCP-Hygienevorschriften in der Gemeinschaftsgastronomie
- hohe Leistungsbereitschaft, Kunden- und Serviceorientierung, Kreativität und Leidenschaft für die Gastronomie
- Ausbildungsberechtigung (IHK-geprüft)
- sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift

Bewerbungen von Frauen sind ausdrücklich erwünscht. Die Stelle kann bei entsprechendem Interesse auch mit Teilzeitbeschäftigten besetzt werden. Bei gleicher Eignung werden Menschen mit Schwerbehinderung besonders berücksichtigt.

Kontakt

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer ausführlichen Bewerbungsunterlagen **ausschließlich per E-Mail** (nur ein PDF, maximal 7 MB) bis **26. September 2016** an **bewerbung@dw.com**.

Deutsche Welle
Personalabteilung
Frau Ulrike Vensky-Kräuter
53110 Bonn
bewerbung@dw.com