

Zur Verstärkung unseres Küchenchefs und dem Team suchen wir einen

Sous Chef (stellv. Küchenchef) (m/w/d)

Die magna catering GmbH ist, seit 15 Jahren, einer der größten Schul- & Kindergarten-Caterer in der Region Freiburg.

Vor wenigen Wochen sind wir, aus dem Freiburger Osten, in unsere neuen Räumlichkeiten im ehem. Telekom-Gebäude umgezogen. Dort haben wir die vorhandenen Großküche auf unsere Bedürfnisse hin renoviert, umgebaut und neu eingerichtet.

Ab Ende 2025 eröffnen wir im erweiterten Teil der Räumlichkeiten, zusätzlich eine öffentliche Betriebskantine, bzw. Mensa.

Unsere BIO- & DGE-Zertifizierung, welche wir ebenfalls Ende 2025 abgeschlossen haben, soll immer mehr ein wichtiger Bestandteil unserer Firmen-Philosophie werden. Sowohl für die Kantine, als auch für die Schul- & Kita-Verpflegung, möchten wir den Aspekt der gesunden, nachhaltigen und regionalen Küche, mit hohem BIO-Anteil sukzessive weiter ausbauen und zu unserem Aushängeschild machen.

Zurzeit verpflegen wir täglich bis zu 1800 Kinder & Jugendliche an 20 verschiedenen Schulen & Kindergärten – Tendenz steigend.

Das bieten wir Ihnen

- Mo - Fr, +/- 8:00 – 16:30h (Ø 8h/Tag)
Teilzeit, ab mind. 145h, bzw. 4 Tage / Woche ist u. U. evtl. auch möglich
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 30 Tage Urlaub / Jahr
- ÖPNV-Zuschuss in Höhe von € 45,- (Jobticket)
- Samstag, Sonn- & Feiertag sind arbeitsfrei
- Alle Abende sind arbeitsfrei
- Weihnachten und Silvester/Neujahr ist arbeitsfrei
- Attraktive Bezahlung
- Gesetzlich geregelte Sozialleistungen
- Unkompliziertes Arbeitsumfeld
- Mitgestaltung des eigenen Arbeitsplatzes
- Flache Hierarchien
- Spaß & Gemeinschaft
- Einen zukunftssicheren Arbeitsplatz

Das sind Ihre Aufgabenbereiche

In unserer neuen Produktionsküche werden vorzugsweise frische Lebensmittel für verschiedene Freiburger Schul- & Kita-Einrichtungen verarbeitet, produziert, kommissioniert und ausgefahren.

Sie unterstützen unseren Küchenchef, **aktiv** bei der Bewältigung der täglichen Routinearbeiten.

Weiterhin haben Sie Freude daran sich aktiv in die Planung zur Gestaltung und Einrichtung für die neue Betriebskantine mit einzubringen.

Zusammen entwickeln wir ein Gesamtkonzept, arbeiten an der Einrichtung für die neue Küche und den eindrucksvollen Gastbereich, mit tollem Innenhof und gestalten die Speisepläne auf die heutigen Bedürfnisse der ernährungsbewussten Kunden.

#BIO | #gesunde Ernährung | #frische Küche | #Qualität statt Quantität

Die magna catering GmbH bietet Ihnen die Möglichkeit sich aktiv an der Gestaltung des eigenen, zukunftsorientierten Arbeitsplatzes zu beteiligen. Bestehende Arbeitsabläufe haben wir hinter uns gelassen und freuen uns auf eine neue innovativ-spannende Zeit mit Ihnen und Ihren erfrischenden Ideen zum neuen Gesamt-Konzept - wir freuen uns auf Sie.

Das erwarten wir von Ihnen

Abgeschlossene und in der BRD anerkannte Kochausbildung
mit Berufserfahrung.

Führungserfahrung in einem kleineren Küchen-Team

ist nicht zwingend erforderlich, aber von Vorteil.

Sicherer Umgang mit frischen Lebensmitteln

ist für sie eine selbstverständliche, tägliche Routine – sie kochen gerne.

Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, bzw. aus einer Kantine

ist nicht zwingend erforderlich, aber von Vorteil.

Selbstständiges Arbeiten

und dennoch steht Teamgeist für sie jederzeit im Vordergrund.

Sozialkompetenz

Ein freundliches Miteinander, Toleranz, Gerechtigkeit, Respekt und Wertschätzung gegenüber ihren Mitmenschen sind für sie eine absolute Selbstverständlichkeit.

Fundiertes Hygienebewusstsein

und ein ausgeprägter Sinn fürs Ordentliche ist ein wichtiger Bestandteil ihres Alltags.

Gepflegtes & freundliches Auftreten

Sie verfügen über höfliche Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres. Sie repräsentieren unsere Firma im öffentlichen Raum.

Gute Deutschkenntnisse

sind unabdingbare Voraussetzung.

Führerschein Kl. 3/B (PKW)

ist nicht zwingend erforderlich, aber von großem Vorteil.

Eintrittsdatum

ist nach Vereinbarung.

Kontakt:

Alex Staude | 0176 646 50 521

www.magna-catering.de | a.staude@magna-catering.de

Anstellung:

Vollzeit oder Teilzeit in Festanstellung | Sozialversicherungspflichtig

KEIN Minijob

Brutto-Gehalt:

Wir freuen uns über Ihre Gehaltsvorstellungen.

Das vereinbarte Brutto-Gehalt, wird am Ende eines jeden Monats (ultimo), automatisch auf Ihr Konto überwiesen.

Arbeitszeitkonto (AZK):

Im Hintergrund läuft ein AZK für evtl. anfallende Plus- und/oder Minusstunden. Das AZK wird, nach Bedarf, 1-2x / Jahr ausgeglichen.

Weitere Leistungen:

- Betriebliche Altersvorsorge
- Betriebliche Weiterbildung
- Betriebsfeiern
- Vergünstigtes Essen
- Zusätzliche Urlaubstage

Sonderzahlungen:

- Urlaubsgeld
- Weihnachtsgeld