

Seit 1997 präsentiert Roncalli's Apollo Variété am Rhein mitreißende Inszenierungen temperamentvoller, facettenreicher Programme mit den besten Artisten, Akrobaten und Comedians aus aller Welt. Unser einzigartiges Show & Dine-Erlebnis in Düsseldorf verbindet großartige Unterhaltung mit internationaler Gastronomie.

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin

Chefkoch | Küchenleitung (m/w/d) in Roncalli's Apollo Variété

Deine Aufgaben bei uns

- Ausarbeitung und Entwicklung unserer 4 x jährlich wechselnden Menus für unsere Show & Dine-Konzepte in enger Zusammenarbeit mit der Theaterleitung und Geschäftsführung
- Weiterentwicklung einer zeitgemäßen a-la-carte Speisekarte
- Kundenberatung, Angebotserstellung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen in unserem Foyer, Saal oder der Außengastronomie in enger Zusammenarbeit mit dem Vertrieb
- Auswahl und enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten
- Kalkulation, Bestellwesen, Organisation und optimale Lagerhaltung
- Anlernen von MitarbeiterInnen und Aushilfen
- Einhaltung und Durchsetzung aller gesetzlichen Hygiene-Vorschriften und Standards

Du bringst mit

- Ausbildung als Koch/Köchin, Führungserfahrung
- Kreativität und Organisationstalent
- eine Spürnase für neue Trends im Bereich Food und Design
- Spaß an der Arbeit im Team
- Lust auf Live-Entertainment

Wir bieten Dir einen sicheren und spannenden Arbeitsplatz in einem außergewöhnlichen Umfeld mit regelmäßigen Arbeitszeiten. Diese Position ist in Vollzeit oder Teilzeit möglich. Als Interims-Lösung wäre auch die Zusammenarbeit auf selbständiger Basis denkbar.

Wir freuen uns auf eine Kurzbewerbung per mail an bewerbungen@roncalli.de oder die Kontaktaufnahme mit Frau Dörte Arndt unter 0172 / 828 94 70.

