

# EssKultur

<https://esskultur-muellheim.de/job/koch/>

## Souschef (m/w/d) mit Schwerpunkt Bankett und Catering zum nächstmöglichen Zeitpunkt

### Beschreibung

Wir suchen einen erfahrenen Souschef (m/w/d) zur kulinarischen Leitung unserer Events. Jährlich richten wir ca. 350 Events an verschiedenen Standorten von 25-600 Personen aus.

Von der rustikalen Buffetlieferung, Konzerten, Gala, Hochzeit, Messe, oder Fine Dining im Grünen- Sie bringen Geschmack, Struktur und Leidenschaft auf den Teller.

### Qualifikationen

#### Leitung und Organisation des Bankettbereiches in Absprache mit dem Küchenchef

- Verantwortung für die Planung und Ausführung bei Events (Gala, Hochzeiten, Firmenfeiern, etc.)
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs, auch unter Zeitdruck oder bei großen Gästezahlen
- Leitung und Koordination des Küchenteams während der Events

#### Menügestaltung und -planung

- Konzeption kreativer, saisonaler und individueller Menüs, die den Event-Charakter widerspiegeln
- Abstimmung der Menüs mit dem Event-Team, Berücksichtigung spezieller Wünsche (z. B. vegane/vegetarische Optionen, Allergien)
- Fokus auf hochwertige, frische und regionale Zutaten, in Verbindung mit kreativer Präsentation

#### Qualitätssicherung und Präsentation

- Sicherstellung hoher Qualitätsstandards bei der Zubereitung, Präsentation und dem Service der Speisen
- Kontrolle und Pflege der Küchenhygiene sowie Einhaltung gesetzlicher Standards
- Sicherstellung der konstanten Qualität der Speisen und Getränke, insbesondere bei großen Events

#### Teamführung und -motivation

- Führung, Anleitung und Motivation des Küchenteams
- Schulung von Nachwuchskräften und Integration neuer Teammitglieder
- Koordination und effiziente Aufteilung der Aufgaben innerhalb der Küche

#### Budgetverwaltung

- Verantwortung für das Einhalten des vorgegebenen Budgets bei der Lebensmittelbeschaffung und Eventvorbereitung

#### Eventorganisation und Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen

- Enge Kommunikation mit Eventplanern, Servicekräften und anderen relevanten Abteilungen
- Unterstützung bei der Planung der Veranstaltung in Bezug auf kulinarische Anforderungen
- Teilnahme an Besprechungen und Abstimmung des kulinarischen Konzepts mit dem Event-Team

### Arbeitgeber

Esskultur Events GmbH

### Arbeitspensum

Vollzeit

### Start Anstellung

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt

### Dauer der Anstellung

Unbefristet

### Arbeitsort

Hauptstraße 122, 79379, Müllheim im Markgräflerland, + Außer-Haus-Location je nach Veranstaltung

### Arbeitszeiten

Eigenverantwortlich, in Absprache mit dem Küchenchef

## **Ausbildereignungsschein**

Ausbildung von 5-6 Lehrlingen

## **Führerschein Klasse B erforderlich**

EssKultur ist ein Veranstaltungs- und Cateringunternehmen, das sich auf kulinarische Events spezialisiert hat und Catering-Dienstleistungen für verschiedene Arten von Veranstaltungen bietet. Zudem betreiben wir ein á la carte Restaurant an unserem Hauptstandort in Müllheim, von wo auch die Events vorbereitet und koordiniert werden.

Der Name „EssKultur“ steht für hochwertige, frische Küche und professionellen Service.

## **Wir suchen**

- ☑ Langfristige Zusammenarbeit
- ☑ Fokus auf Frische, Regionalität & kreative Präsentation
- ☑ Einsatzort: Müllheim, Freiburg und Umgebung
- ☑ Erfahrung in der Eventgastronomie

## **Benefits**

- 4- 5 Tage Woche (freie Dienstplangestaltung)
- Entlohnung mind. nach Manteltarifvertrag, je nach Qualifikation und Erfahrung
- Ein eingespieltes & erfahrenes Team
- unbefristeter Vertrag in einem zukunftssicheren Unternehmen
- Vertrauensvolle und familiäre Atmosphäre mit flachen Hierarchien
- Kostenfreie Verpflegung
- Eigenverantwortliche Dienstplanung / Flexible Arbeitszeit
- Zuschuss vom Unternehmen für die Altersvorsorge
- Wohnung kann auf Wunsch gestellt werden

## **Kontakte**

Geschäftsleitung: Christiane Reißmann und Christian Sprießler

leitung@esskultur-events.de

07631 97 67 162