

Wir suchen Verstärkung!

Der Felsenkeller Leipzig eröffnet historische Gaststube und weitere Räume.

Der Felsenkeller ist eines der Wahrzeichen des Leipziger Westens. Das neobarocke Gebäude war sowohl ein wichtiger Ort der mitteldeutschen Arbeiterbewegung – Rosa Luxemburg, Clara Zetkin oder Karl Liebknecht sprachen hier – als auch eine bekannte Leipziger Vergnügungsstätte.

Nach mehrjährigen Bauarbeiten ist der Felsenkeller wieder das einzigartige Ensemble, als das es vor nunmehr über 131 Jahren errichtet wurde: Eine charmante Mischung aus der Gaststube mit angeschlossenen, über 300 Plätze fassenden Biergarten, dem Szene-Club NAUMANNs Tanzlokal, dem beeindruckenden, bis zum 1800 Gäste fassenden Ballsaal, dem prächtigen Turmzimmer und dem verzauberten Lesezimmer.

Der Felsenkeller wartet darauf, dass wieder Leben in ihn einzieht, dass seine einzelnen Teile belebt werden und neue, kreative Ideen das kulturelle wie auch gastronomische Programm bestimmen.

Wir wollen ein Team zusammenstellen, welches unsere bestehende gastronomische Besatzung ergänzt und unterstützt, um den Betrieb der NAUMANNs Gaststube und der angeschlossenen Küche aufzubauen und zu gewährleisten. Wir suchen neue Mitarbeiter, die Lust haben, uns bei dieser einzigartigen Aufgabe zu unterstützen, eine vielfältige, innovative Gastronomie im Felsenkeller aufzubauen und zu etablieren, dabei die Historie des Hauses genauso im Blick haben, wie die modernen Anforderungen.

Koch (m/w/d) in Vollzeit

Aufgaben & Zuständigkeiten:

- Als Koch bzw. Köchin in unserer Gaststube mit großzügigem Biergarten, bereiten Sie sowohl kalte als auch warme Speisen zu. Dazu gehört auch die Umsetzung einer qualitativ hochwertigen, kreativen und abwechslungsreichen Küche.
- Des Weiteren werden durch Sie und die Kollegen die Bereiche Bankett sowie Künstlerverpflegung mit den geforderten Menüs und Speisen abgedeckt.
- Dank Ihnen und in enger Abstimmung mit der Küchenleitung finden unsere Gäste jede Woche einen abwechslungsreichen, ausgewogenen sowie schmackhaften Speiseplan vor.
- Zusammen mit der Küchenleitung, planen und kalkulieren und setzen Sie den Einkauf der benötigten Lebensmittel um. Ob Gewürze oder Rumpsteaks - Sie haben unsere Bedarfe im Blick.
- Die Ihnen zugeordneten Kollegen und Kolleginnen leiten Sie fachlich in Ihrer Abteilung an.
- Zudem unterstützen Sie die Ausbildung der am Standort angebotenen Ausbildungsberufe innerhalb der Wirtschaftsbetriebe.

Wir erwarten:

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrere Jahre Erfahrungen aus der Gastronomie, der hochwertigen Gemeinschaftsverpflegung oder der Fine-Dining Gastronomie
- Fundierte Kenntnisse der Hygiene- sowie Sicherheitsvorschriften im Lebensmittelbereich
- Planungs- und Kalkulationsgeschick
- idealerweise eine Ausbildungseignungsprüfung
- Erfahrung im Umgang mit gängigen Warenwirtschaftssystemen sowie Kenntnisse in Word und Excel
- Pünktlichkeit aber auch eine gewisse zeitliche Flexibilität sowie Offenheit für Neues zeichnet Sie aus
- Sie besitzen Leidenschaft am „Beruf des Gastgebers“ und haben Freude an der Arbeit im Team
- Selbstständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Sehr gute Deutsch- sowie gute Englischkenntnisse

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Aufgaben nach konzeptioneller Ausrichtung des Hauses
- Freiraum für eigene Ideen
- eine offene und wertschätzende Atmosphäre in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld
- Planungssicherheit durch unbefristeten Arbeitsvertrag
- Freizeitausgleich für mehrgeleistete Arbeitsstunden
- eine faire Trinkgeldregelung

Sie haben Interesse an dieser Stelle? Dann schreiben Sie uns. gastro@felsenkeller-leipzig.com

E

-

M
a

i

l