



## **SOUSCHEF (w/m/d)**

**Ab sofort oder nach Vereinbarung**

Das Schattbuch, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, sucht einen engagierten Sous Chef (m/w/d) mit Kompetenz, Leidenschaft und Herz für die Spitzengastronomie.

Dein Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Berufserfahrung als Sous Chef oder Chef de Partie (Senior)
- Leidenschaft für saisonale Produkte und regionale Zutaten
- Hohes Maß an Organisation, Disziplin und Führungsstärke
- Belastbarkeit und Qualitätsbewusstsein auch in stressigen Situationen

Deine Aufgaben:

- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und Unterstützung bei der Führung der Küchenbrigade
- Sicherstellung höchster Qualitätsstandards in Geschmack, Präsentation und Ausführung
- Aktive Mitwirkung bei der Entwicklung neuer Gerichte und saisonaler Menüs
- Organisation und Überwachung von Mise en Place, Serviceabläufen und Küchenprozessen
- Leitung des Küchenteams in Abwesenheit des Küchenchefs

Was wir bieten:

- Mitarbeit in einem Sternerestaurant mit moderner, kreativer Küche
- Eine familiäre Arbeitsatmosphäre in inspirierendem Umfeld
- Leistungsgerechte Vergütung entsprechend der Erfahrung
- Ein junges, motiviertes Team mit großer Leidenschaft für Gastronomie
- Sonntag und Montag frei

**Bewerbungen bitte per Mail an: [cbe@schattbuch.de](mailto:cbe@schattbuch.de)**  
**Ansprechpartner: Caio Benati**