

Brauerei, Biergarten & Restaurant – das BRLO BRWHOUSE sucht eine/n

Küchenchef (m/w/d)

Direkt am Gleisdreieck hat im Januar 2017 das Berliner Craft Beer Unternehmen BRLO unter der kulinarischen Leitung von Ben Pommer das BRLO BRWHOUSE eröffnet.

Hier treffen handwerkliche Biere aus der hauseigenen Brauerei auf ein innovatives Food Konzept. Neben den BRLO Hausbieren werden ausgewählte internationale und lokale Biere ausgeschenkt. Von saisonal kuratierten Bieren bis hin zum Tap Takeover ist die Bar des BRLO BRWHOUSE das neue Zentrum der Berliner Bierkultur.

Seit der Eröffnung ist viel passiert; neben diversen anderen Auszeichnungen sind wir von den Berliner Meisterköchen zum Szenerestaurant 2017 gekürt worden, der FizzzAward hat uns zum besten Bierkonzept des Jahres 2017 ernannt und auch mit dem Gastro Gründerpreis wurden wir im letzten Jahr ausgezeichnet. Darüber hinaus wurden wir als einziges Brauhaus Deutschlands mit Punkten im Gault&Millau erwähnt.

Für die eigenständige Leitung unseres Küchenteams im Rahmen des Konzepts des BRLO BRWHOUSE suchen wir Unterstützung.

Werde Teil unserer neuen Gastronomie und komm zur BRLO-Familie!

Verantwortlichkeiten | Aktionsfelder

- Disziplinarische und inhaltliche Leitung und Weiterentwicklung des Küchenteams
- Sicherung einer gleichbleibend hohen Qualität und Überwachung der Präsentation der Speisen
- Gestaltung der Menüs für Events und Caterings, Tages- und Saisonkarten im Rahmen des Konzepts
- Kulinarische Weiterentwicklung des Konzepts in Zusammenarbeit mit Ben Pommer
- Hauptverantwortung für den Wareneinsatz, die Bestellung von Mietköchen und die Personalkosten in Zusammenarbeit mit unserem F&B-Manager
- Aufbau des Sommerteams für die Biergartensaison 2020
- Tagesaufgaben delegieren, abstimmen und prüfen
- Gewährleistung des Betriebes auch bei eigener Abwesenheit in Zusammenarbeit mit dem Souschef
- Kontrolle über Ordnung und Sauberkeit im Rahmen der HACCP-Standards

Voraussetzungen | Kompetenzfelder

- Abgeschlossene Ausbildung – mind. 2 Jahre Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Motivation und Entwicklung unseres Küchenteams
- Höchster Qualitätsanspruch an die eigene Arbeit
- Teamfähigkeit und Vorbildfunktion
- Professionalität, Fairness, hohes Maß an Verantwortung und Kreativität

- Effizientes und effektives Denken und Handeln im wirtschaftlichen und prozessualen Sinne
- Außerordentlich hohe Belastbarkeit mit stets klarem Kopf und Überblick
- Kommunikationsfähigkeit, Ordnung und Sauberkeit

Du willst Teil unseres Teams werden? Dann schick uns Deine aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an jobs@brlo.de Wir freuen uns auf Dich!