

Küchenchef (m/w/d/x)

 Vollzeit, ab sofort

 Unbefristet



03.03.2026

 Einsatzort: Regensburg

Küchenchef (m/w/d/x)

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in leitender Position
- Führungskompetenz und Organisationstalent
- Kreativität und Leidenschaft für hochwertige Speisen
- Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- Wirtschaftliches Denken und Verantwortungsbewusstsein

Ihre Aufgaben:

- Gesamtverantwortung für die Organisation und Leitung der Küche
- Entwicklung und Kalkulation von Speisekarten und Menüs
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs im Küchenbetrieb
- Führung, Motivation und Schulung des Küchenteams
- Warenbestellung, -annahme und Lagerkontrolle
- Einhaltung und Kontrolle der Hygienevorschriften (HACCP)
- Qualitäts- und Kostenkontrolle

Unser Angebot:

- Attraktive Bezahlung
- Direktvermittlung
- Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter-Prämie in Höhe von 300 €
- Gute Erreichbarkeit des Arbeitsplatzes
- Ein **motiviertes Team** und ein angenehmes, wertschätzendes Arbeitsklima
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

iperdi GmbH
Friedenstraße 30
93053 Regensburg

 Martin Rast
 0941 4639194-0
 jobs-r@iperdi.de



Alle Geschlechter sind angesprochen.

<https://iperdi.de/jobsuche/kuechenchef-m-w-d-x-93059-regensburg/u/4011988694447306/>