

Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt:

Chefkoch (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Verantwortung für die Organisation sowie Vor- und Nachbereitung aller Küchen- und Lagerbereiche
- Steuerung der Mise-en-Place und Sicherstellung reibungsloser Abläufe im Tagesgeschäft
- Eigenverantwortliche Planung, Zubereitung und Präsentation der saisonal wechselnden Show & Dine Menüs sowie des à la carte-Angebots
- Sicherstellung und Kontrolle der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d), idealerweise mit mehrjähriger Berufserfahrung in leitender Position
- Bereitschaft zur Arbeit an Abenden, Wochenenden und Feiertagen
- Ausgeprägte Organisations- und Führungsstärke sowie Teamfähigkeit
- Gute Deutschkenntnisse
- Begeisterung für Gastronomie im Live-Entertainment-Bereich

Wir werden Dich gründlich in alle Tätigkeiten und Besonderheiten bei uns im Haus einarbeiten.

Wir bieten Dir einen sicheren und spannenden Arbeitsplatz in einem außergewöhnlichen Umfeld! Deine Arbeitszeiten sind gut kalkulierbar und Deine regelmäßigen Arbeitstage sind Mittwoch bis Sonntag. Die Anstellung erfolgt in Vollzeit mit 39-Stunden in der Woche.

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung an bitte ausschließlich per mail an theaterleitung@apollo-variete.com

Für Rückfragen stehen wir Dir jederzeit zur Verfügung. Deine Ansprechpartnerin für diese Position ist Frau Anja Lück, 0173 – 861 2861.

Seit 1997 präsentiert **Roncalli's Apollo Variété** am Rhein mitreißende Inszenierungen temperamentvoller, facettenreicher Programme mit den besten Artisten, Akrobaten und Comedians aus aller Welt. Unser einzigartiges Show&Dine-Erlebnis in Düsseldorf verbindet großartige Unterhaltung mit internationaler Gastronomie an 330 Sitzplätzen an Tischen im Parkett und 146 Sesselpätzen auf dem Rang.

