



An der Peripherie der traditionsreichen Waffenstadt Suhl gelegen, eingebettet in das Grün des Thüringer Waldes und dennoch nur wenige Minuten von den Autobahnen 71 / 73 entfernt, ist unser Schießsportzentrum Suhl Olympia-, Bundes- und Landesstützpunkt. Die 27 Hektar große Sportanlage bietet zahlreiche Trainingsstände im Bereich aller olympischen und etlicher nicht-olympischen Schießdisziplinen. Wir blicken auf 50 Jahre erfolgreichen Schießsport als Ausrichter von Welt- und Europameisterschaften, World Cups und unzählige nationale Wettkämpfe zurück. Auf unserer weltoffenen Sportstätte trainieren internationale wie nationale Kaderschützen neben Vereinschützen und Jägern. Auch gewerbliche Büchsenmacher und Jagdschulen begrüßen wir regelmäßig auf unserer Anlage, ebenso finden Firmenevents namhafter Unternehmen bei uns statt. Seit Herbst 2016 verwaltet die Schießsportzentrum Suhl (SSZ) GmbH die seit 1971 im internationalen Spitzensport renommierte Trainings- und Wettkampfstätte.

Im Bereich Service suchen wir einen **Mitarbeiter (m/w/d)**

Leitender Koch

Ihre Arbeitsaufgaben

Sie sind zuständig für die Sicherstellung der Versorgung der Gäste unserer Sportpension, Lehrgangsteilnehmern sowie der Planung und Durchführung von Indoor-/Outdoor-Veranstaltungen bis hin zu Groß-Events wie Weltcupveranstaltungen. Sie nutzen dafür unseren 2017 komplett erneuerten Küchenbereich. Ebenso gehören die regelmäßige Abstimmung mit internen wie externen Mitarbeitern und Anbietern, die Beschaffung und Lagerhaltung, Preisbildung, Personaleinsatzplanung, Nachkalkulation und die anfallenden Aufgaben des Tagesgeschäftes in der Sportpension zu Ihren wesentlichen Aufgaben. Die Beachtung der geltenden Hygienerichtlinien liegt in Ihrer Hand. Sie pflegen und erweitern stetig die Kunden- und Partnerbeziehungen der GmbH und leben eine enge Zusammenarbeit mit allen Bereichen unserer GmbH sowie dem Olympia- und Bundesstützpunkt, Sportverbänden, Vereinen und Partnern.

Unsere Anforderungen an Sie

Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Berufsabschluss als Koch (m/w/d) mit Berufserfahrung (u.a. Eventcatering, Großküche). Erfahrungen mit Leitungstätigkeiten sind von Vorteil. Sie verfügen nachweislich über Führungspotential. Sie besitzen Erfahrung in der Zubereitung - auch von vegetarischen und veganen - Speisen, allergenarmen Speisen bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien sowie Speisen unter Berücksichtigung kultureller Besonderheiten. Sie kennen sich in allen Bereichen eines Gastronomiebetriebs in dem o.g. Berufsbild gut aus. Die entsprechende körperliche Eignung für die Ausübung der anfallenden Tätigkeiten können Sie nachweisen. Sie beherrschen die deutsche Sprache entsprechend der europäischen Klassifikation der Sprachkenntnisse nach Stufe B1. Sie sind im Besitz des Führerscheins Klasse B und bereit, dienstliche Fahrten durchzuführen. Selbstverständlich beherrschen Sie moderne Kommunikationsmedien sowie MS Office und verstehen EDV-Prozesse. Sie haben die Bereitschaft zur Arbeit an Wochenenden, auch unter Berücksichtigung sportartbedingter saisonaler Schwankungen. Ebenso erwarten wir Kommunikationsfähigkeit, Diskretion, eigenständiges und verantwortungsbewusstes Handeln sowie die Fähigkeit über den Tellerrand hinaus zu blicken.

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Position an einem der schönsten Arbeitsplätze in Thüringen. Sie arbeiten in unserem Team und haben einen definierten Verantwortungsrahmen, den Sie eigenständig gestalten. Die Anstellung hat einen Umfang von 40 h / Woche und ist vorerst auf 2 Jahre befristet, wobei die Übernahme in ein unbefristetes Arbeitsverhältnis angestrebt wird. Den Arbeitsbeginn sehen wir im zweiten Quartal 2021.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben und verfügen Sie über die geforderten Eigenschaften, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und des möglichen Eintrittstermins. Bitte sehen Sie von Bewerbungen per Post ab und nutzen ausschließlich die Form per E-Mail an personal@sszsuhl.de. Die Bewerbungsfrist endet am **28.02.2021**.

Für Fragen im Zusammenhang mit Ihrer Bewerbung steht Ihnen Frau Kerstin Wenig unter der Rufnummer 03681-884101 zur Verfügung. Bewerbungs- und Vorstellungskosten werden nicht erstattet.