



Werde Teil der Mein Schiff Crew und bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

TRAVELLING EXECUTIVE CHEF / KÜCHENCHEF (W/M/D) - MEIN SCHIFF - HOHE REISETÄTIGKEIT

Charterer: TUI Cruises / Mein Schiff
Department: Küche / Galley

FERNWEH? Du liebst das Meer und möchtest unsere Gäste begeistern?

Dann starte das Abenteuer deines Lebens und komm an Bord der *Mein Schiff*@ Flotte: Die Flotte ist mittlerweile mit acht Schiffen auf den Meeren der Welt unterwegs und steht für zeitgemäßen Premium Urlaub.

Dein Arbeitgeber sea chefs - auf vielfältiger Mission: ob Hochsee-Kreuzfahrten, Expeditionsreisen, Luxusreisen oder Flusskreuzfahrten. Als erfahrener Partner im Hotel- und Crew-Management internationaler Reedereien bietet sea chefs einzigartige Karrieremöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine [#WorldClassMoments!](#)

DEIN JOB



Das Rezept für deine Karriere auf See: Leidenschaft für deinen Job, eine große Portion Engagement und der Sinn für Kulinarik.

- Mitverantwortlich für den reibungslosen Ablauf im gesamten Küchenbereich aller Schiffe und der damit verbundenen administrativen Aufgaben.
- Ständige Verbesserung des Arbeitsablaufs und der Standards, einschließlich Eingaben zur Aktualisierung von Handbüchern, Trainings und Vorschriften.
- Mitwirkung bei der Erarbeitung neuer Rezepte, Menüs, Trainings und Arbeitsabläufe, sowie Kontrolle, Sicherstellung und Umsetzung der vorgegebenen Rezepturen und Standards im Verantwortungsbereich.
- Prüfen und weiterleiten von Food-, Beverage- und Hotelstorebestellungen für den Arbeitsbereich nach vorgegebenen Budgets und sonstiger Vorgaben.
- Gegebenfalls Planung, Organisation und Durchführung von Sonderveranstaltungen (Themenabende, Charterreisen, etc.).
- Im Rahmen des Pre-openings sind bei der Übernahme des Schiffes, in Wertzeiten, bei der Ausrüstung und Herstellung des Fahrtbetriebes zusätzliche Aufgaben zu übernehmen.
- Strikte Kontrolle und Schulung der Einhaltung von Sicherheits-, Umwelt- und Hygienerichtlinien (USPH/HACCP, ISM/ISO, SQM, TUI Servicestandards) im Verantwortungsbereich.
- Förderung und Motivation der Mitarbeiter (regelmäßige sachliche Beurteilung, Führung,

Einteilung, Einweisung und Training unterstellter Mitarbeiter mit entsprechender Dokumentation).

- Travelling Executive Chef kann jederzeit kurzfristig als Executive Chef an Bord der Flotte eingesetzt werden.

WARUM SEA CHEFS?



Das bieten wir dir:

- Die schönsten Ziele der Erde
- Bezahlte An- & Abreise
- Internationales Arbeitsumfeld
- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Exklusive Crew-Bereiche
- Gute Aufstiegschancen
- Weiterbildungen & Trainings
- Kranken- und Unfallversicherung
- Kostenfreie Reinigung der Uniform
- [Alle Benefits](#)

DEIN KURS & DEINE TALENTE



Das bringst du mit an Bord:

- Abgeschlossene, qualifizierte Ausbildung im Hotelgewerbe / Gastronomie und abgeschlossene Ausbildung als Koch und international anerkanntem Zertifikat, idealerweise mit Meisterbrief.
- Mehrjährige Erfahrung als Executive Chef eines grösseren Hotelbetriebs, bevorzugt an Bord eines Kreuzfahrtschiffes.
- Sehr gute Kenntnisse sämtlicher Einsatzprodukte, Speisen, Zubereitungsarten und Kalkulationen, sowie ausgeprägtes betriebswirtschaftliches, insbesondere warenwirtschaftliches Verständnis und budgetorientiertes Denken; Fähigkeit, Geschäftsziele zu verstehen.
- Führungsqualität, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Organisationstalent
- Bereitschaft viel zu Reisen
- Gute Englisch- und Deutschkenntnisse (in Wort und Schrift).
- Kenntnisse in MS Office, sowie von Vorteil CrunchTime oder Fidelio.

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess?

Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.

Blieben Fragen unbeantwortet? Unser Recruiting-Team ist gerne für dich da:

Dennis Kemmling

dke@seachefs.com

+41 41 289 5020

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - ungeachtet deines Alters, Geschlechts, deiner Nationalität, ethnischen Herkunft, Religion, Weltanschauung und/oder sexuellen Orientierung. Bitte bewirb dich ausschließlich online.

