



Starte die Reise deines Lebens und mache ganz Europa zu deinem Zuhause. Bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als

SOUS CHEF (W/M/D) - RIVER

Charterer: River
Department: Küche / Galley

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

Flusskreuzfahrten bieten täglich neue Perspektiven, Ziele und Herausforderungen. Nutze deine Chance, die schönsten Häfen und Kulturen Europas kennenzulernen. Folge der Donau bis nach Wien, den Eiffelturm auf der Seine oder erkunde mit deinem Team Amsterdam. Mit Begeisterung und Motivation für deinen Job hast du beste Karrierechancen – mit Engagement und Teamgeist gewinnst du Freunde fürs Leben. Da auf den meisten unserer Fluss-Schiffe die Bordsprache Englisch ist, erwartet dich bereits hier die englische Stellenausschreibung.

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 schönsten Häfen Europas und erlebe deine **#WorldClassMoments!**

DEIN JOB

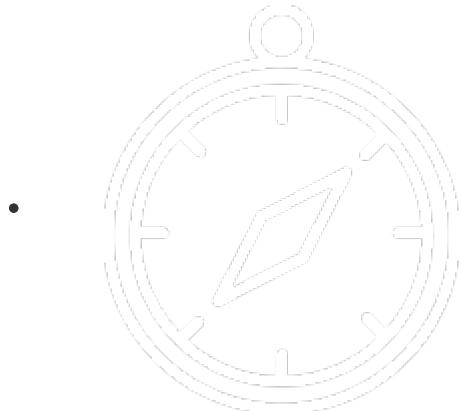
The recipy for you career onboard: passion for your work, a big portion of engagement and a sense for culinary delights.

- Responsibility for the workflow in the assigned work area of the Galley and the related administrative tasks together with the Executive Chef
- Ensuring all operations are carried out economy consistently (quality and hygiene standards)
- Regular inspections of the Galley and stores, including pantries, lockers and crew mess (cleanliness, hygiene, maintenance, safety) and especially the adherence to all agreed standards
- Supervision and training of the strict adherence to all agreed regulations (HACCP), especially regarding the security, environment and hygiene regulations in the area of responsibility
- Responsibility for equipment set ups and the planning, organization and documentation of inventories
- Examination and control of stock movements and orders in the area of responsibility
- Instruction, training, and supervision of the assigned crew (including documentation)
- Constant improvement of the workflow and standards, including input for manuals and regulations

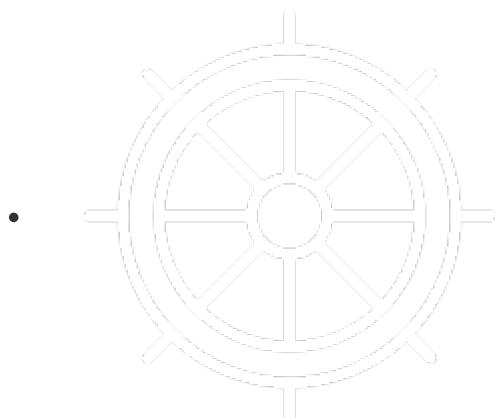
WARUM SEA CHEFS?



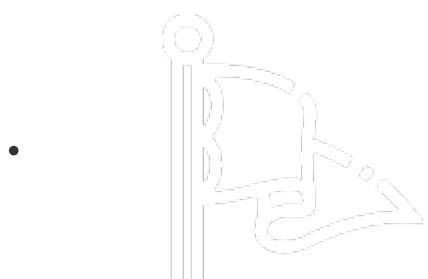
Das bieten wir dir:



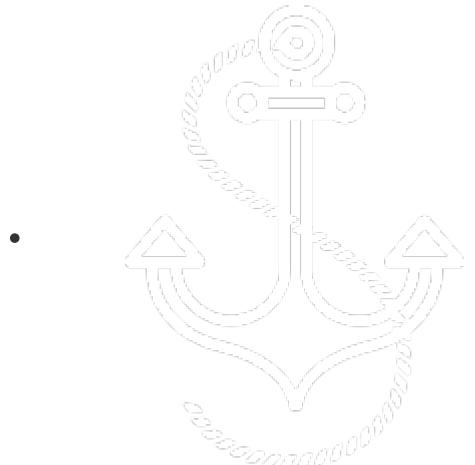
Travelling the world



Paid and organised travel



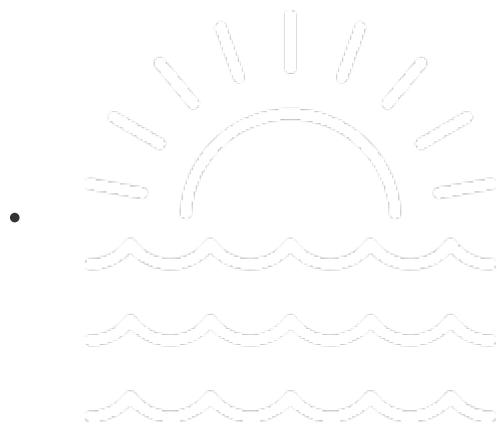
International work environment



Free accommodation & catering



Exclusive crew areas

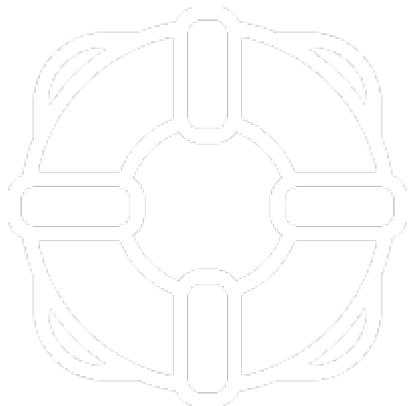


Great career opportunities

-

Development & training courses

-



Paid insurance

-



Free uniform cleaning

-

All benefits

DEIN KURS & DEINE TALENTE



Das bringst du mit an Bord:

- Qualified training as a cook and work experience in a management position (hotel galley or onboard a cruise ship)

- Strong economical, budget-orientated thinking; ability to analyze and explain business targets
- Very good knowledge of all cleaning procedures, cleaning agents, chemicals (including storage) and HACCP
- Very good knowledge regarding food, ingredients, recipes (modern, international cuisine) as well as food-cost calculations, inventory management and production control of guest and crew menus
- Fluent in spoken English and good communication skills
- Management skills, authority, flexibility and self-discipline
- Well-groomed appearance, friendly and professional manners towards guests and crew members
- Ability to work under pressure and motivate employees

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess? Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ. Unsere Social-Media-Kanäle zeigen dir zudem spannende Einblicke in das Crew- und Seefahrer-Leben. 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.

