



Starte deine Karriere an Bord der Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises! Bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

SOUS CHEF (W/M/D) - EXPEDITIONSKREUZFAHRT

Charterer: Hapag-Lloyd Cruises
Department: Küche / Galley

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

Gehöre zu den Besten - werde vom Beobachter zum Entdecker: Mit deinem Job bei sea chefs erlebst du echte Abenteuer an Bord der jüngsten und modernsten Expeditions-Flotte der Welt: HANSEATIC nature, HANSEATIC inspiration und HANSEATIC spirit. Kategorisiert mit der höchsten Eisklasse erreicht die Expeditionsflotte von Hapag-Lloyd Cruises die schönsten und entlegensten Orte der Erde.

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 Karriereöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

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

DEIN JOB



Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- In dieser Position bist du eigenständig für die Organisation eines Outlets in der Galley mit bis zu 180 Gästen und bis zu 15 Crew-Mitgliedern im Frühstück-, Mittag- und Abendservice zuständig und reportest an den Chef de Cuisine.
- Du unterstützt den Chef de Cuisine bei der Dienstplanerstellung sowie der Einteilung der Galley-Crew und fungierst als Stellvertretung.
- Dein Team führst du fachlich und disziplinarisch und sorgst für eine offene Feedbackkultur sowie einen harmonischen Umgang.
- Du kontrollierst die Zubereitung aller täglich produzierten Speisen und Menüs und deren optische Präsentation.
- Während der Service-Zeiten zeigst du Präsenz in der Galley und koordinierst dein Team.
- Vertragsdauer deines 1. Vertrages: 4 - 6 Monate (nach individueller Absprache)

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 Ausbildung zum Koch (w/m/d) sowie erste Berufserfahrung in einer Führungsposition in der gehobenen Gastronomie
- Sehr gutes Fachwissen im Gastronomiebereich sowie in der Lebensmittelkunde, welches du auch gerne an dein Team weitergibst.
- Du bist zuverlässig und belastbar und hast kein Problem damit, auch mal über den Tellerrand zu schauen.
- Führungspersönlichkeit mit der Fähigkeit, ein Team fachlich und disziplinarisch zu leiten und zu motivieren
- Gepflegtes Erscheinungsbild sowie exzellente Umgangsformen
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Vertrauter Umgang mit MS Office Anwendungen

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

Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.

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

Daniel Schors

dasc@seachefs.com

+41 41 289 50 24

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.

