



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

# EXECUTIVE SOUS CHEF (W/M/D) - MEIN SCHIFF FLOTTE

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 neun 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 erwartet dich auf deiner Reise mit uns:**

- Als rechte Hand des Küchenchefs bist du eigenständig für die Organisation von allen Outlets an Bord zuständig.
- Unterstützung bei der Dienstplanerstellung sowie der Einteilung der Galley-Crew
- Erfassung und Bestellung der Zutaten im schiffseigenen Warenwirtschaftssystem
- Kreation passender Geschmackserlebnisse zu besonderen Anlässen
- Ansprechpartner für den Galley-Bereich und regelmäßige Präsenz für Crew und Gäste
- Fachliche und disziplinarische Führung der Sous Chefs
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 4 Monate, anschließende Folgeverträge möglich

## 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 Berufserfahrung in einer Führungsposition in der gehobenen Gastronomie und/oder auf einem Kreuzfahrtschiff wünschenswert
- 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](mailto: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.

