



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

# 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 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 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 von bis zu 3 Outlets in der Galley zuständig und reportest an den Executive Sous Chef.
- Du kontrollierst die Zubereitung aller täglich produzierten Speisen und Menüs sowie deren optische Präsentation.
- Zu besonderen Anlässen, wie z.B. Themenabenden, kreierst du passende Geschmackserlebnisse.
- Dein Team aus Demi und Chefs de Partie führst du fachlich und disziplinarisch und sorgst für eine offene Feedbackkultur sowie einen harmonischen Umgang.
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 4 Monate, anschließende Folgeverträge möglich
- Dein Aufstieg erfolgt auf Basis deiner Verfügbarkeit in Zusammenhang mit der Einsatzplanung an Bord und ist generell ganzjährig 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 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](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.

