×

EXECUTIVE 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 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:

- Entscheidungsträger und verantwortlich für den gesamten Galley-Bereich, in Rücksprache mit dem Hotel Manager
- Gesamtverantwortung für das Budget und Sicherstellung der Einhaltung der Foodcost
- Kontrolle der Zutatenbestellung im schiffseigenen Warenwirtschaftssystem
- Abteilungsübergreifendes Sprachrohr, sowohl für deine Crew als auch für die Offiziere
- Fachlich und disziplinarische Führung deines Teams von bis zu 200 Crew-Mitgliedern, inkl.
 Dienstplanerstellung und Einteilung
- Präsenz während der Service-Zeiten und Ansprechpartner der Gäste für Anregungen,
 Vorschläge und Kritiken der Speisen und des Galley-Bereichs
- 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 mehrjährige 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.
- Wirtschaftliches, budgetorientiertes Denken sowie die Fähigkeit, Geschäftsziele zu verstehen
- 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:

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.