

HEAD OF CATERING (m/w/d)

Die B&P Restaurant und Event GmbH ist Locationbetreiber und Eventagentur in einem. Wir sind ein Team von Anpackern und Möglichmachern, die Spaß an neuen Projekten und Herausforderungen haben und diesen Spirit Tag für Tag mit unseren Eventkunden teilen. Aktuell betreiben wir drei Restaurants und Eventlocations: die Restaurants 21gramm und TERZ in Neukölln und den Bierpinsel in Steglitz als reine Eventlocation. Die Gemeinsamkeit aller drei Locations liegt darin, dass es sich um architektonisch besondere Orte handelt, die mit einem hohen Augenmerk auf besonderes und stylisches Interieur gestaltet wurden und als vielseitige Eventlocations funktionieren. Wir produzieren aktuell rund 100 Veranstaltungen pro Jahr und wollen in diesem Bereich weiter wachsen.

Deshalb suchen wir ab sofort bzw. spätestens zum 01.02.2023 eine/n gelernte/n Koch/Köchin, die/der als Head of Catering unsere Eventcaterings in den Locations plant und umsetzt.

Unsere Caterings reichen von klassischen Sommer-BBQs bei Hochzeiten, über seated Corporate-Dinner bis zu kleinen Foodmärkten. Wichtig ist uns, dass die Caterings immer besonders schmecken, hochwertig sind (und auch so aussehen) sowie für ein durchmisches Publikum funktionieren.

Wir suchen eine/n Koch/Köchin mit Erfahrung im Catering, die/der Spaß daran hat, unter der Woche zu planen und vorzubereiten und an den Wochenenden das Catering mit seiner Crew schickt. Jemand, der gerne Dinge für unsere Kunden möglich macht und diesen Spirit mit uns, dem Team und den Kunden teilt.

Deine Aufgaben

- bestehende Catering-Menüs produzieren
- Menüs weiterentwickeln
- Bestellungen aufgeben
- Logistik für Caterings organisieren
- ein Team aufbauen und führen
- Qualitätskontrolle
- Kundenzufriedenheit sicherstellen

Was dich in der B&P erwartet

- eigene Produktionsküche am 21gramm
- die Arbeit mit spannenden Kunden
- eine junge, innovative Crew im Büro und in den Restaurants
- eine intensive Sommersaison, dafür Möglichkeit für längere Urlaube im Winter
- ein Umfeld, in dem wir gemeinsam Wachsen können

Was du mitbringens solltest

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder langjährige Berufserfahrung
- Berufserfahrung im Bereich Catering
- sehr gute Kommunikationsskills mit Kunden und im Team
- Zuverlässigkeit und Interesse daran, Verantwortung zu übernehmen
- organisiertes Arbeiten, du organisierst unter Umständen viele Events parallel
- Bereitschaft zu arbeiten, wenn andere feiern (Wochenendarbeit ist fester Bestandteil der Stelle)
- die Fähigkeit, Probleme zu sehen und zu beheben
- die Fähigkeit, direkt und klar zu kommunizieren
- Führerschein

Wenn du ab kommenden Jahr Teil unseres Teams werden willst, schick uns bitte deine komplette Bewerbung und einen Lebenslauf sowie eine erste Gehaltsvorstellung an dk@buckelundpartner.de