



MEINE STORY. MEINE REISE. **MEIN JOB.**

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

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 sieben 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 Rezept für deine Karriere auf See: Leidenschaft für deinen Job, eine große Portion Engagement und der Sinn für Kulinarik.

- Vertretung des Executive Chefs und Mitverantwortung für die Umsetzung von Qualitätsstandards, insbesondere in Bezug auf Menüs, Buffets und Themenabende, einschließlich Lebensmittelkalkulation und Arbeitsabläufe in den unterschiedlichen Abteilungen, inkl. damit verbundener administrativer Aufgaben
- Verantwortung für Allergielisten, sowie als Ansprechperson für Gästebeschwerden im Lebensmittelbereich
- Einweisung, Schulung und Training der Crew-Mitglieder und des Mittleren Managements

- Personalbeurteilungen
- Ständige Kontrolle und Verbesserung der Arbeitsabläufe und Standards
- Vertragsdauer deines ersten Einsatzes: 4 Monate, anschließende Folgeverträge möglich

WARUM SEA CHEFS?



Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- 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, bestandene Berufsausbildung zum Koch (w/m/d) mit international anerkanntem Zertifikat
- Langjährige Berufserfahrung in einer Führungsposition, entweder in einem großen Hotel, Restaurant oder Bankett mit internationaler Brigade oder an Bord eines Kreuzfahrtschiffes
- Sehr gute Deutsch- & Englischkenntnisse (Wort und Schrift)
- Starkes wirtschaftliches, budgetorientiertes Denken
- Sehr gute Kenntnisse in Bezug auf Lebensmittel, Zutaten, Rezepte (moderne, internationale Küche)
- Ausgeprägte Fähigkeit das Wissen weiter zu geben
- Erfahrung im Beschwerdemanagement
- Gute IT-Kenntnisse in MS Office und weiteren Anwendungen

Neugierig geworden?

Alle weiteren Infos zum Arbeiten und Leben an Bord sowie spannende Eindrücke aus dem Crew-Alltag findest du auf:



