



SOUS CHEF (m/w/d)

Ergreifen Sie die Chance und werden Sie ein elementarer Teil eines jungen,
aufstrebenden Küchenteams,
das die Gourmet-Herzen Oberschwabens erobern möchte.

IHRE AUFGABEN

Kreation neuer Gerichte in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

Koordination von Arbeitsabläufen

Aus- und Weiterbildung des
Küchenpersonals

Leitung des Küchenteams in Abwesenheit des Küchenchefs

IHR PROFIL

Mehrjährige Erfahrung in der
Sternegastronomie

Mehrere Jahre Berufserfahrung in
einer vergleichbaren Position

Teamgeist, Kreativität und
Motivation

Bereitschaft, Wissen an Auszubildende weiterzugeben

Sie sind entscheidungsfreudig,
verantwortungsbewusst sowie
belastbar

Zuverlässige, präzise Arbeitsweise

WIR BIETEN IHNEN

Zwei Ruhetage pro Woche (Samstag
und Sonntag)

Eine familiäre, inspirierende
Arbeitsatmosphäre in einem
inhabergeführten Stadthotel

Kostenfreie Kochkleidung und
Reinigung

Kontinuierliche und konsequente
Förderung Ihrer Stärken, Freiraum
für Ideen

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freut sich unser Küchenteam um Küchenchef Kevin Leitner darauf, Sie kennenzulernen. Bewerbungen bitte vorzugsweise per E-Mail an:

bewerbung@kaiserhof-rv.de

