



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
- Mitarbeiterwohnungen in der Nähe
- Kostenfreier Mitarbeiterparkplatz
- 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:

kl@kaiserhof-rv.de

