



# CHEF PÂTISSIER (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

- Entwicklung und Umsetzung neuer Desserts in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Die Verarbeitung von hochwertigsten Produkten
- Wareneinkauf und Kontrolle der Lieferungen
- Beteiligung an der kreativen Gestaltung unserer Speisekarte

## IHR PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Pâtissier
- Erfahrung in gehobener Küche von Vorteil
- Erfahrung in vergleichbarer Position
- Hohe Motivation sowie Leidenschaft für die Verarbeitung hochwertiger Produkte und Lebensmittel
- Bereitschaft, dein Wissen an Auszubildende weiterzugeben
- Zuverlässige, präzise Arbeitsweise

## WIR BIETEN IHNEN

- Leben und arbeiten im Herzen Ravensburgs – Bodensee und Alpen in direkter Nähe
- Eine 5-Tage-Woche
- Samstag und Sonntag Ruhetag
- 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:

[kl@kaiserhof-rv.de](mailto:kl@kaiserhof-rv.de)

