

Wir suchen eine/n:

Küchenchef/in (m / w / d)

Für unser Hoteldorf der Sinne

(mit dem à la carte Restaurant „unvergesslich“, Banketten und Tagungen)

Das solltest Du mitbringen:

- Abgeschlossene Ausbildung als KOCH & KÜCHENMEISTER
- Ausgeprägte Führungsqualitäten und Teamgeist
- Mehrjährige Erfahrung in einer Hotelküche, mit mehreren Outlets, als Küchenchef / Souschef
- Kreativität, Innovationsgeist & hohe Einsatzbereitschaft
- Belastbarkeit und die Fähigkeit, mit Freude exzellente Ergebnisse zu liefern
- Gute Kommunikationsfähigkeiten
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- Hohes Kostenbewusstsein
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten – einschließlich Wochenenden und Feiertagen

Dein Aufgabengebiet:

- Leitung und Motivation unseres Küchenteams
- Ausbildung unserer Azubis (aktuell 8 Azubis im Bereich Küche)
- Sicherstellung höchster Qualität
- Kreative Gestaltung unseres kulinarischen Angebots in den F&B Bereichen – unter Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Produkten / Verwertung ganzer Tiere
- Enge Zusammenarbeit mit allen Leistungsbereichen für optimale Kundenbegeisterung
- Verantwortung für den Einkauf und die Lagerung von Lebensmitteln
- Effizientes Kostenmanagement
- Einhaltung aller HACCP Standards

Was wir bieten:

- Große FREIHEIT im Arbeitsalltag mit anspruchsvoller und abwechslungsreicher Tätigkeit
- Ein wunderbares bestehendes Küchen-Team aus hoch motivierten Profis und Azubis
- Spannendes Küchenmotto: „Franken geht fremd“
- Sehr nette und hochkarätige Gäste – hoher Stammkundenanteil
- Eine gelebte Unternehmenskultur der HUMANSTARS – mit sehr guter Stimmung an Bord
- Viele Mitgestaltungsmöglichkeiten und totale Transparenz
- bei Bedarf eine Unterkunft – für den Anfang
- Raum für persönliches Wachstum: Weiterbildungsmöglichkeiten nach individuellen Wünschen
- Attraktive Vergütung und Benefits

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter nicole@kobjoll.de.



Nicole Kobjoll - und das Schindlerhof Team www.schindlerhof.de