

# DER ÖSCHBERGHOF

## SOUS CHEF

M/W/D

### ARBEITSBEGINN

AB SOFORT/  
NACH VEREINBARUNG

### ANSTELLUNGSART VOLLZEIT

### EINSATZORT

Im Hotelrestaurant  
ESSZIMMER mit 220 Sitzplätzen



### > DAS BIETEN WIR DIR

- / Geregelte Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Sabbatical Modelle
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- & Weihnachtsgeld
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant
- / Betriebliche Altersvorsorge

### > DAS ERWARTET DICH

- / Eine verantwortungsvolle Position in einem exklusiven Arbeitsumfeld
- / Ein dynamisches, motiviertes Team mit hohem Anspruch an sich selbst
- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den Küchenchef bei der operativen Küchenleitung in unserer Esszimmerküche
- / Du lässt Dich auch in turbulenten Situationen nicht aus der Ruhe bringen, sondern arbeitest zügig statt hektisch
- / Du hältst die Richtlinien im Bereich HACCP und Arbeitssicherheit ein
- / Mitgestaltung und Weiterentwicklung unseres saisonalen Fine-Dining-Menüs
- / Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs auf höchstem Qualitätsniveau
- / Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht

### > DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast schon einschlägige Berufserfahrungen sammeln können
- / Du hast eine große Leidenschaft für die gehobene Küche und einen ausgeprägten Sinn für Qualität und Ästhetik
- / Sauberkeit und Hygiene gehören für dich selbstverständlich dazu
- / Du überzeugst mit Deinem Organisationstalent und Deinem Zeitmanagement
- / Du bist ein starker Teamplayer

Du findest dich in unserer Beschreibung wieder? Dann bewirb Dich und werde Teil des Öschberghof-Teams!  
Wir freuen uns auf Deine vollständige Bewerbung auf <https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>