SEVERIN'S
RESORT & SPA
ÖSCHBERGHOF

KÜCHENCHEF

NACH VEREINBARUNG (m | w | d) VOLLZEIT



DAS BIETEN WIR DIR

- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- Mitarbeiter:innen-Restaurant
- Elektronische Zeiterfassung
- Kostenfreie Sportkurse
- Betriebliche Altersvorsorge
- Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- Sabbatical Modelle

DAS KANNST DU

- Du übernimmst die kulinarische Leitung unseres „Ristorante & Pizzeria Hexenweiher“ - fachlich, organisatorisch und wirtschaftlich
- Du führst, förderst und entwickelst Dein Team auf Augenhöhe
- Du bist verantwortlich für die Sicherstellung eines reibungslosen Küchenablaufs auf höchstem Qualitätsniveau
- Unsere Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht
- Du arbeitest eng mit unserem F&B-Team zusammen
- 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

DAS BRINGST DU MIT

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

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular

bewerbung@severins-oeschberghof.de **0771 84 - 597**

Severin's Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen