

SOUS CHEF

AB SOFORT

(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

- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst Du den Küchenchef bei der operativen Küchenleitung in unserer Esszimmerküche
- / 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
- / 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 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@oeschberghof.com



0771 84 - 643