

## **Küchenchef (m/w/d)**

### **Das sind Ihre Aufgaben:**

- Sicherstellung aller Abläufe im A la Carte- und Buffetservice
- Umsetzen, Einhalten und Kontrolle der internen Standards
- Leitung der Abteilung Küche mit alle organisatorischen Aufgaben
- Erstellen von Speisen- und Menükarten
- Warenbestellung, Warenannahme und Wareneinsatzkontrolle

### **Das ist Ihr Profil:**

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin innerhalb der Hotellerie und Gastronomie. Sie haben bereits erste Führungserfahrungen in einer ähnlichen Position gesammelt.

### **Persönliche Anforderung:**

- Gast- und Serviceorientiert mit dem Auge für das Detail
- Organisationstalent, selbständige und saubere Arbeitsweise
- Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Teamplayer

### **Das ist Ihre Perspektive:**

Eine Arbeitsstelle, in dem sich Ihr Einsatz wirklich lohnt. Wenn Sie engagiert und begeistert in der Crew unseres Hotels mitarbeiten möchten, sind Sie genau die Persönlichkeit, die wir suchen. Wir bieten Ihnen ein langfristiges Engagement in einem attraktiven Arbeitsumfeld, wo andere Urlaub machen!

Wir bieten eine überdurchschnittliche Entlohnung.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, so freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung inklusive Foto und Lebenslauf.