

Wir suchen:

Chefkoch (m/w/d)



LANDHOTEL ***
SONNENBÜHL

Anstellungsart: Vollzeit

Deine konkreten Aufgaben:

- Verantwortung für den reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf in der Küche, vor dem Hintergrund der Einhaltung sämtlicher gesetzlicher Vorgaben
- Menü- und Buffetgestaltung für den Tagungsbereich
- Kalkulation der Rezepturen für Menüs und Buffets
- Fachgerechte Zubereitung aller Gerichte gemeinsam mit deinem Team, entsprechend dem von dir erstellten Speisenangebot, unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit
- Kontrolle der Speisenqualität
- Disposition, Bestellung, Annahme, Lagerung und Bereitstellung der Waren
- Kontaktpflege zu den wichtigsten Lebensmittellieferanten
- Verschwendung und falsch verstandene Großzügigkeit im Umgang mit Lebensmitteln verhindern
- Enger Kontakt zu unserer Technik-Abteilung in Bezug auf Wartung und Pflege der Kücheneinrichtung und Maschinen
- Umsetzung der HACCP-Richtlinien
- Leckeres Personalesen, das unser gesamtes Team bei richtig guter Laune hält:-)

Wir bieten dir:

- Vielfältige Hilfestellungen für den Start
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Flache Hierarchien
- Privat geführtes Unternehmen mit kurzen Entscheidungswegen
- Positionsgerechte Entlohnung
- Hohe Flexibilität bei der Dienstplangestaltung
- Regelmäßige Mitarbeiterfeedbacks

Dein Profil

- Was du bisher als Koch erlebt hast, inspiriert dich, dir deinen Stil zu erarbeiten
- Du möchtest Potential entfalten, als Koch und als Mensch bei dir selbst
- Du kannst andere Teammitglieder unterstützen ihr Potential zu entfalten
- Du möchtest in einem größeren Sinnzusammenhang Mitgestalten, vielleicht sogar leben
- Gleichgewicht & Balance sind dir wichtig (Work-Life-Balance)

Wir suchen:

Sous Chef (m/w/d)

Anstellungsart: Vollzeit



LANDHOTEL ***
SONNENBÜHL

Deine konkreten Aufgaben:

- Einsatzplanung und Führung der Mitarbeitenden bei Abwesenheit des Executive Chefs
- Sicherstellen einer konstant hohen Küchenqualität, Unterstützung und Vertretung des Executive Chefs
- Entwerfen und Produzieren von auserlesenen Gerichten für die Bereiche à la Carte und Event
- Entwicklung, Überprüfung und Optimierung von Produkten und Prozessen
- Mithilfe bei der Menu- und Angebotsplanung
- Mitverantwortlich für das Bestellwesen / Inventuren
- Mitverantwortung bei der Umsetzung & Überwachung des Hygienekonzeptes
- Einführung und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden und Lernenden

Wir bieten dir:

- Vielfältige Hilfestellungen für den Start
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
- Persönliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Flache Hierarchien
- Privat geführtes Unternehmen mit kurzen Entscheidungswegen
- Positionsgerechte Entlohnung
- Hohe Flexibilität bei der Dienstplangestaltung
- Regelmäßige Mitarbeiterfeedbacks

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin
- mehrere Jahre Berufserfahrung als Sous Chef von Vorteil
- Teamplayer und Vorbildfunktion
- Qualitätsbewusstsein
- Sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse
- Guter Umgang mit dem PC (MS Office) wünschenswert

Wir suchen:

Küchenhilfe (m/w/d)



LANDHOTEL ***
SONNENBÜHL

Anstellungsart: Aushilfe auf 450€ Basis

Deine konkreten Aufgaben:

- Bedienung einer Industriespülmaschine, falls notwendig, Handwäsche von Geschirr und Glaswaren
- Grundreinigung zur Instandhaltung des Lokals, einschließlich dem Leeren von Abfalleimern, der Säuberung von Getränkemaschinen und dem Aufwischen und -sammeln von Verschüttungen und zerbrochenen Gläsern

Wir bieten dir:

- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe in einem familiengeführten Unternehmen
- Selbstständige Arbeitsweise und Eigenverantwortung
- Faire Bezahlung
- Unbefristeter Arbeitsvertrag