



Du suchst eine neue Aufgabe in einem jungen, energiegelichen Team? Du hast Persönlichkeit und Leidenschaft?

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen

KÜCHENCHEF (M/W/D) VOLLZEIT

DEINE AUFGABEN

- Du sorgst in unserem Gastronomiebetrieb für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und planst gemeinsam mit dem Team die Produktionsabläufe.
- Du hast Freude bei dem selbständigen À-la-carte-Kochen aus frischen Zutaten für hochwertige Speisen für die Restaurant-, Hotel- und Cateringküche und hast Freude beim kreativen Anrichten von Speisen.
- Die Dienstplanung für das Küchenteam ist der Schlüssel für Dich und Dein Team für eine entspannte Zusammenarbeit und passend organisierte Einsatzzeiten.
- Du hast Erfahrung im stärkenorientierten Führen eines Küchenteams und förderst mit Leichtigkeit eine Brigade von 4 Köchinnen/Köchen und einer Auszubildenden.
- Du steuerst in Abstimmung mit der Geschäftsleitung Einkauf, Budgetplanung, Kostenkontrolle und Qualitätssicherung.
- Das Einhalten, Überwachen und Umsetzen von Hygienevorschriften sind selbstverständlich für Dich.
- Deinen Tätigkeitshorizont erweiterst Du durch das Durchführen von Banketts, Caterings und Küchenpartys.

DEIN PROFIL

- Du hast Berufserfahrung als Küchenchef oder eine vergleichbare Qualifikation
- Küchenmanagement geht Dir leicht von der Hand
- Du bringst Führungserfahrung in einer vergleichbaren Funktion mit
- Neue Herausforderungen nimmst Du gerne an
- Teamwork macht Dir Spaß, Flexibilität ist für Dich selbstverständlich
- Dein Arbeitsstil ist qualitätsbewusst, selbständig und dienstleistungsorientiert
- Du bist kreativ, hast Spaß bei dem, was Du tust und begeisterst Menschen mit Deiner freundlichen Art

DEINE BENEFITS

- Attraktive Vergütung
- Flexible Arbeitszeiten, Sonntag und Montag Ruhetag, keine Teildienste
- Die Möglichkeit, Dich und Deine Ideen einzubringen

BEWERBE DICH JETZT!

Bernd Nödinger +49 (0)172 71 44 505
bernd.noedinger@googlemail.com

www.hotel-neckartal.com