



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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Souschef mit Entwicklungswunsch (m/w/d)

In Vollzeit

Wofür wir Deine Unterstützung brauchen

Wir bieten unseren Gästen besondere Kreationen aus frischen Zutaten einer hochwertigen, kreativen und internationalen Küche, die à la Minute zubereitet werden. In unserer modern ausgestatteten Küche ist Dein Können und Deine Kreativität gefragt, beim selbstständigen À-la-carte-Kochen wie auch beim organisatorischen und planerischen Arbeiten für Banketts und Caterings. Du vertrittst den Küchenchef in allen Belangen und bist mitverantwortlich für die Führung des Küchenteams. Wir machen Dich fit für die Position des Küchenchefs, die wir Dir zum passenden Zeitpunkt übergeben wollen.

Was Dich auszeichnet

- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein
- Kostenorientierte Arbeitsweise
- Souveränes Auftreten, auch in hektischen Situationen
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Organisationstalent
- Qualitätsbewusster, dienstleistungsorientierter, selbständiger Arbeitsstil, Einsatzbereitschaft

Was uns auszeichnet

- Attraktive Vergütung
- Anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen motivierten Team
- Die Möglichkeit, Dich und Deine Ideen einzubringen und Verantwortung zu übernehmen
- Flexible Arbeitszeiten, keine Teildienste.

Bereit für eine echte Herausforderung?

Dein Kontakt

Bernd Nödinger
T +49 7024 97 22 0
E bernd.noedinger@googlemail.com
www.hotel-neckartal.com

