Du möchtest Dein Potenzial entfalten? An einem Ort, an dem Genuss auf hohem Niveau Spaß macht? Du hast Persönlichkeit und Leidenschaft?

Wir suchen Dich als **Sous Chef (m/w/d) in Voll- oder Teilzeit**

Wir bieten unseren Gästen besondere Kreationen aus frischen Zutaten - hochwertig, international inspiriert. In unserer modern ausgestatteten Küche sind Dein Können und Deine Kreativität gefragt.

DEINE MISSION: Kochen auf hohem Niveau.

- **Freude am selbständigen À-la-Carte-Kochen** aus frischen Zutaten für das Restaurant- und Cateringküche und am kreativen Anrichten von Speisen
- Du bist **Teamplayer** und **verarbeitest gekonnt und begeistert hochwertige Produkte**
- Du **koordinierst einzelnen Posten** und stellst **reibungslose Arbeitsabläufe** sicher
- **Den Küchenchef unterstützt Du** in der Planung, Vorbereitung und Umsetzung der täglichen Aufgaben und Abläufe in der Küche
- In **Einkauf und Bestellwesen** bist Du eng eingebunden.
- Du arbeitest **qualitätsbewusst**, professionell und kostenorientiert, Sauberkeit sind Dir ebenso wichtig wie zufriedene Gäste
- Das **Kochen unterwegs auf Veranstaltungen und Caterings** sind eine willkommene Abwechslung zum À-la-Carte-Kochen im Restaurant für Dich.

DAS BIETEN WIR DIR: Vorteile im Job und darüber hinaus.

- **Dein Arbeitsplatz mit Mehrwert im Alltag:** Flexible Arbeitszeiten, Sonntag und Montag Ruhetag, abhängig von Catering Aufträgen und Öffnungstagen unseres Restaurants Freiraum darüber hinaus, keine Teildienste, attraktive Vergütung, Unterkunft auf Wunsch.
- **Bei uns lernst Du nie aus:** Du hast die Möglichkeit, Dich und Deine Ideen einzubringen und Verantwortung zu übernehmen. Wir unterstützen Dich, Dein Potenzial zu entfalten und fördern Deine Entwicklung.
- **Gemeinsam sind wir stark:** Zufriedene Gäste, eine heitere Stimmung in Küche und Restaurant, Freude an dem, was wir tun, eine qualitativ hochwertige Arbeit - das macht das Tafelhaus zum dem, was es ist. In unserem kleinen Team zählt Deine Persönlichkeit und unser Miteinander. An neuen Herausforderungen wachsen wir gemeinsam.

DAS BRINGST DU MIT: Leidenschaft für kreative, gehobene Frischeküche.

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch, Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Teamfähigkeit, Flexibilität und Organisationstalent
- Qualitätsbewusster, dienstleistungsorientierter Arbeitsstil und Einsatzbereitschaft
- Dein Beruf begeistert Dich jeden Tag aufs Neue, unser Gastronomie Konzept interessiert Dich.

DEIN KONTAKT: Bernd Nödinger, Telefon 0172 7144505, E-Mail: bernd.noedinger@googlemail.com