

Natürlich verwöhnen  
mit der Sonne im Herzen



Wellness-Wohlfühlhotel | Restaurant & Café Sonnentau



Wurmbergstr. 1-3 | 97650 Fladungen | [personal@sonnentau.com](mailto:personal@sonnentau.com) | [www.sonnentau.com](http://www.sonnentau.com) | +49 9778 9122 0

## KOCH / KÖCHIN (m/w/d) Vollzeit | unbefristet | ab sofort

Glückliche Gäste liegen dir am Herzen? Kochen ist deine Leidenschaft? Du bist flexibel, vielseitig und ein Teamplayer? Dann werde Teil unseres modernen, familiären Teams und arbeite in Deutschlands schönster Panoramaküche. Begeistere uns und unsere Gäste mit raffinierten, leckeren und vor allem frischen Gerichten. Unterstütze unseren Küchenchef bei der Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten und bring' neue Würze und Farbe in den Sonnentau. Unser Wellness- und Tagungshotel liegt am Rande der historischen Kleinstadt Fladungen in der bayerischen Rhön. Wir bieten Platz für bis zu 150 Personen und verwöhnen eine anspruchsvolle Kundschaft mit frischen und hochwertigen Gerichten. Innovation und Kreativität werden neben der regionalen Küche großgeschrieben. Wir gestalten für unsere Gäste einen schmackhaften kulinarischen Aufenthalt in einer besonderen Wohlfühlatmosphäre.

### WIR BIETEN

- ... modernste Küchentechnik - auf dem neusten Stand der Technik
- ... fairen Lohn mit Zuschlägen nach Vereinbarung, sowie diverse Sozialleistungen und Benefits (Supermarktgutschein, Fitnessraum, Schwimmbad, Teamevents...)
- ... flexible Arbeitszeiten von Mo-So innerhalb einer 5-Tage-Woche nach Dienstplan (2 Wochen)
- ... Arbeitszeitkonto
- ... mindestens 1 Wochenende im Monat frei
- ... Unterstützung bei der Wohnungssuche / ggf. vorübergehende Bleibe im Mitarbeiterhaus

### DEINE AUFGABEN IM SONNENTAU

- ... Herstellung von Speisen und Desserts
- ... Vorbereitung und Lagerung von Zutaten
- ... Einhaltung der Hygiene-Richtlinien nach HACCP

### DIE ZEICHNEST DICH AUS DURCH

- ... hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- ... Souveränität im à la carte - Geschäft, bei Buffets und Caterings
- ... Freude und Erfahrung an der „Leichten Küche“ mit viel Gemüse, ebenso wie an der modernen Deutschen Küche
- ... ein Händchen für vegetarische und vegane Speisen
- ... selbstständiges und strukturiertes Arbeiten
- ... soziale Kompetenz und gepflegtes Erscheinungsbild
- ... Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit
- ... Bereitschaft zu fachlicher und persönlicher Weiterentwicklung

### DIES KÖNNTE DEINE ZUKUNFT IM SONNENTAU SEIN...

- ... Wenn du Spaß an der Patisserie hast, kannst du unserem etablierten Torten- und Kuchengeschäft deine eigene Note verleihen.
- ... Du möchtest dein Führungstalent entwickeln? Gerne unterstützen wir dich auf deinem Weg zum stellvertretenden Küchenchef hier bei uns im Sonnentau.