

Natürlich verwöhnen
mit der Sonne im Herzen



Wellness-Wohlfühlhotel | Restaurant & Café Sonnentau



Wurmbergstr. 1-3 | 97650 Fladungen | personal@sonnentau.com | www.sonnentau.com | +49 9778 9122 0

Sous Chef (m/w/d) Vollzeit | unbefristet | ab Frühjahr 2023

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. Wir suchen dich, als innovativen Part unserer Küche. Nimm´ das Zepter der Kräuterküche in die Hand und begeistere uns mit raffinierten, leckeren und vor allem frischen vegetarischen/veganen Gerichten. Unterstütze als stellvertretende/r Küchenchef/in 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 (Fitnessraum, Schwimmbad...)
- ... 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

- ... Stellvertretung der professionellen Führung des Küchenchefs
- ... Mitverantwortung für Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs:
 - u.a. Erstellung von Speisekarten und Tageskarten, Rezeptieren und Kalkulation von Gerichten, Warenbestellung
 - Organisation und Koordination der Mitarbeiter/innen auf den Posten: Entremetier, Gardemanger und Pâtisseries
- ... Weiterentwicklung des vegetarischen und veganen Speiseangebots
- ... Umsetzung und stetige Weiterentwicklung unserer Sonnentau-Küchenstandards
- ... Unterweisung des Küchenteams

DIE ZEICHNEST DICH AUS DURCH

- ... Führungsqualität und einschlägige Berufserfahrung
- ... hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- ... Souveränität im à la carte - Geschäft, bei Buffets und Caterings
- ... Freude an der „Leichten Küche“ mit viel Gemüse, ebenso wie an der modernen Deutschen Küche
- ... ein Händchen für vegetarische und vegane Speisen
- ... Einbringen eigener Ideen und Kreationen
- ... Einhaltung der HACCP Richtlinien, der Arbeitsplatzhygiene und der sachgerechten Lagerhaltung
- ... selbstständiges und strukturiertes Arbeiten
- ... soziale Kompetenz und gepflegtes Erscheinungsbild
- ... Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit
- ... Bereitschaft zu fachlicher und persönlicher Weiterentwicklung

KEIN MUSS, ABER VIELLEICHT KANNST DU DAS AUCH NOCH?

Du hast Spaß an der Pâtisserie und möchtest unserem etablierten Torten- und Kuchengeschäft mit neuen Ideen deine eigene Note verleihen? Wir freuen uns auf deine Kreationen.