



Wohlfühlhotel, Restaurant & Café Sonnentau



Familien Goldbach und Karlein, Wurmbergstraße 1-3, 97650 Fladungen, Telefon 09778 9122-0, info@sonnentau.com, www.sonnentau.com

CHEF DE PARTIE (m/w/d) Vollzeit | unbefristet | ab April 2021

Glückliche Gäste liegen dir am Herzen? Kochen ist deine Leidenschaft? Du bist flexibel und vielseitig? Dann werde Teil unseres modernen, familiären Teams und arbeite in Deutschlands schönster Panoramaküche. Unser Wellness- und Tagungshotel liegt am Rande der historischen Kleinstadt Fladungen in der bayerischen Rhön. Wir bieten Platz für bis zu 200 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.

DEINE AUFGABEN IM SONNENTAU

- ... Vorbereitung von Zutaten und Menüs sowie kochen im operativen Tagesgeschäft
- ... Mitverantwortung für Koordination und Organisation des gesamten Küchenablaufs:
 - u.a. Erstellung von Speisekarten und Tageskarten, Rezeptieren und Kalkulation von Gerichten, Warenbestellung
- ... Unterstützung der professionellen Führung und Unterweisung des Küchenteams:
 - Organisation und Koordination der Mitarbeiter auf den Posten des Entremetier, Gardemanger und des Pâtissiers
 - Kontrolle eines reibungslosen Ablaufs im gesamten Küchenbereich sowie Umsetzung und stetige Weiterentwicklung unserer Sonnentau-Küchenstandards

SIE ZEICHNEN SICH AUS DURCH

- ... hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- ... einschlägige Berufserfahrung
- ... 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 sowie Teildienst
- ... Bereitschaft zu fachlicher und persönlicher Weiterentwicklung

VIELLEICHT KANNST DU DAS AUCH NOCH?

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

WIR BIETEN

- ... modernste Küchentechnik - auf dem neusten Stand der Technik
- ... fairen Lohn mit Zuschlägen nach Vereinbarung, sowie diverse Sozialleistungen und Benefits
- ... 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