



SIE SUCHEN EINE NEUE HERAUSFORDERUNG ?
WERDEN SIE TEAMPLAYER IN UNSEREM KÜCHENTEAM!
WIR SUCHEN EINE/N

SOUS-CHEF (M/W/D) **STELLVERTR. KÜCHENCHEF**

Ihre Aufgaben

Aktive Unterstützung des Küchenchefs
Gewährleistung des Betriebs auch in Abwesenheit des Küchenchefs
Weitergabe von Fachwissen und Anweisungen an das Küchenteam
Vor- und Zubereitung, Anrichten und Ausgabe von Speisen
Organisation eines reibungslosen Arbeitsablaufes
Bestellung, Kontrolle und Überwachung der Warenlieferung
Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Vorschriften, Kontrolle der Qualität
Mitarbeit bei der Zusammenstellung der Speisekarten und Menüs

Ihr Profil

Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
Erfahrungen in einer ähnlichen Position in der gehobenen Gastronomie
Hohes Maß an Verantwortungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Präzision und Kreativität
Strukturierte und eigenständige Arbeitsweise
Flexibilität und Belastbarkeit

Was wir Ihnen bieten

Einen modernen Arbeitsplatz- Unsere Küche ist klimatisiert!
Sie arbeiten mit modernen Arbeitsgeräten - 3 Kombidämpfer der Marken Rational und MKN, ein Induktions-Herd und Induktions-Einzelstationen, Hold-o-Mat, Pacojet, Thermomix, Sous-Vide Gerät
Angenehmes und familiäres Betriebsklima
5-Tage Woche
Leistungsgerechte Bezahlung
Abwechslungsreiche Mitarbeit
Unterstützung bei der Wohnungssuche – Mietzuschuss
Interessante Benefits

Weitere Details besprechen wir gerne bei einem persönlichen Gespräch

Unser mehrfach ausgezeichnetes 4 Sterne Hotel und Restaurant bietet unseren Gästen ein Restaurant und mehrere Stuben mit bis zu 200 Sitzplätzen, 1 Bar, 72 Zimmer und 3 Suiten in verschiedenen Kategorien, Wellnesstherme „ElsaVital“ mit Erlebnisschwimmbad, Beauty-&Relax-Pavillon, Saunen, Außenwhirlpool, Außenpool, „ElsavaSpa“ mit KaminLounge, Panoramasauna, Relaxbereiche und vielem mehr. Für Veranstaltungen, Hochzeiten und Tagungen aller Art sind mehrere Tagungsräume und Bankettsäle für bis zu 250 Personen Kapazität vorhanden. Das Arbeiten im Hotel Lamm macht unseren Mitarbeitern Spaß und die Freude, an dem was wir leisten, soll sich auf unsere Gäste übertragen. Wir stellen daher hohe Anforderungen an die Freundlichkeit unseres Services, der bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Dieser Anspruch hilft uns als ein großes Team zu arbeiten, gemeinsam unsere höchsten Ziele zu erreichen und ein Lächeln in die Gesichter unserer Gäste zu zaubern.

Wir unterstützen unsere Mitarbeiter dabei, sich in unserem Unternehmen zu entwickeln: durch interne Trainings als Hilfe bei der Orientierung in ihren Tätigkeiten, durch gezielte Fördermaßnahmen zur Stärkung ihrer fachbezogenen Fähigkeiten und durch persönliche Weiterentwicklung. Arbeiten Sie in einer einzigartigen Atmosphäre. Unterstützen Sie uns dabei unseren nationalen und internationalen Gästen unvergessliche Momente zu bereiten und die an uns gestellten Erwartungen immer wieder zu übertreffen.



★★★★★
HOTEL LAMM
RESTAURANT • WELLNESS • RESORT

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung mit Angabe Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung.

Hotel Lamm GmbH | St. Martinusstrasse 1
63872 Heimbuchenthal Deutschland

Telefon: +49 (0) 6092 - 944-0
Telefax: +49 (0) 6092 - 944-100

Ansprechpartner: Peter Schwab, Geschäftsführer | E-Mail: peter.schwab@hotel-lamm.de | Internet: www.hotel-lamm.de