

## Koch (m/w/d) / Commis de cuisine

Unser Landhotel „Zum Stern“ wird in 5. Generation seit 1882 geführt und bietet 21

Einzel-, Twin-, Doppel-, Drei- und Vierbettzimmer. Die Küche bietet traditionelle bürgerliche Speisen mit regionaler Innovation. Der gastronomische Bereich erstreckt sich über ein Restaurant mit 30 Sitzplätzen, Burgstübchen 25 Sitzplätzen, einem Saal mit bis zu 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 20 Sitzplätzen. Die Außengastronomie wird gerade erweitert.



Der Gästekreis setzt sich aus Geschäftsreisenden unter der Woche und Urlaubsreisenden, Gruppen- und Clubreisenden am Wochenende, sowie Wanderern, Motorrad- und Radfahrern zusammen.



Wir sind ein junges Unternehmerpaar und erweitern das Leistungsangebot und modernisieren den elterlichen Betrieb.

Dazu suchen wir Verstärkung unseres Führungstabs in Bereich der Restaurantleitung

Zu den Aufgaben zählen unter anderem:

- Planung und Organisation des a la carte Service
- Zubereitung von Speisen
- Sicherstellung einer konstanten Gemacksvisitenkarte
- Controlling der Aufzeichnungspflichten
- Warenannahme
- Warenbestellung
- Mitgestaltung der Speisekarte
- Einarbeitung neuer Küchenhilfen
- Vor- und Nachbereitung von á la carte und Buffets
- Kochen auf allen Posten (3 Tage Entremeur/ Selten Gardmanger, 2 Tage als Saucier, 2 Tage frei)
- Controlling Nachhaltigkeitskonzept
- Ausbau des Küchenkonzeptes

Wir erweitern unser Programm und arbeiten neue Kassen- und Reservierungssysteme ein und bauen ein neues regionales Lieferantennetzwerk auf. Wir erarbeiten zur Zeit eine innovative und nachhaltige Betriebsstruktur. Eine aktive Mitgestaltung bei der Optimierung der Arbeitsprozesse und kulinarischen Visitenkarte ist von der neuen Teamverstärkung gewünscht.



Zu Ihren Kenntnissen sollten zählen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung und Verantwortungsbewusstsein
- Erfahrung mit Warenkontrolle
- gute deutsch Kenntnisse und gute Umgangsformen
- Teamfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Du hast

- die Gabe das Team zu motivieren und in hektischen Situationen cool zu bleiben
- die Motivation dich einzubringen und dein Wissen zu teilen

Wir bieten

- Ein sehr gutes Arbeitsklima in einem familiären Team
- Eine attraktive Vergütung
- Mitarbeitervergünstigungen bei Logis, F&B und Massagen
- Arbeitszeiterfassung, kein Teildienst
- Attraktive, vom Arbeitgeber mitfinanzierte Betriebliche Altersvorsorge für Ihre Zukunftssicherung
- Wohnmöglichkeit (für die erste Zeit) und Hilfe bei der Wohnungssuche sowie kostenlose Mitarbeiterparkplätze



- Sie erhalten Unterstützung bei Ihrer Einarbeitung und die Möglichkeit, Ihre berufliche Zukunft im Unternehmen aktiv mitzugestalten
- Mitarbeitererevents sowie Möglichkeiten sich sportlich zu engagieren
- Sicherer Arbeitsplatz in einem schönen Ambiente innerhalb eines innovativen Unternehmens
- Attraktives Kultur- und Freizeitangebot in einer landschaftlich reizvollen Umgebung

Wenn Sie Ihre Karriere in einem familiären, zeitgemäßen und innovativen Unternehmen starten möchten, dann freuen wir uns sehr über Ihre Kontaktaufnahme.

Und jetzt freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung an [post@erlebnishotel.de](mailto:post@erlebnishotel.de)

Ja, das klingt wirklich interessant - aber ein wenig zögern Sie noch sich zu melden, weil Sie glauben,

dass Sie (noch) nicht alle Kriterien des Anforderungsprofils abdecken

dass die hier ausgeschriebene Stelle möglicherweise doch nicht der richtige Karriere-Schritt für Sie wäre

"Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen". Mit der richtigen Einstellung und einem passenden Umfeld, kann man unserer Meinung nach alles lernen und (fast) alles schaffen. Melden Sie sich einfach, und wir finden dann gemeinsam die passende Stelle für Sie!

Und jetzt freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung an

[post@erlebnishotel.de](mailto:post@erlebnishotel.de)

