



Herzliche Willkommen im 3-Sterne-Superior Landhotel & Spa am Fusse der Kaiserstühler Weinberge mit über 200-jähriger Familientradition. Das Hotel verfügt über 70 Betten, einem 700qm großem Wellness- & Spa-Bereich, sowie einem à la Carte-Restaurant mit Gartenwirtschaft und verschiedenen Veranstaltungsräumen mit 15-80 Plätzen.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n

Souschef (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- Vor—und Zubereitung des aktuellen Speiseangebotes
- Vertretung des Küchenchefs
- Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser und Kühlfächer in der Küche auf Sauberkeit und Ordnung
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln
- Warenannahme und Warenkontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren
- Ständige/tägliche Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung

Sie verfügen über:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung, Führungserfahrung von Vorteil
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Belastbarkeit, Flexibilität, Kreativität und hohes Qualitätsbewusstsein
- Eigenmotivation und viel Liebe zum Detail
- Gute und sichere Umgangsformen, gepflegtes Äußeres
- Teamfähigkeit, Loyalität, Verschwiegenheit und Ehrlichkeit

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Kreuz-Post Hotel-Restaurant-Spa · Reiner Gehr · Landstraße 1 · 79235 Vogtsburg-Burkheim · 07662/90910 · info@kreuz-post.de

