



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 / in (m/w/d)

**In der aktiven Arbeit in der Küche sind Sie mitverantwortlich für:**

- Selbstständiges Arbeiten auf einem oder mehreren Posten
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf
- Zubereitung von Speisen aus der Badisch-Elsässischen Küche
- Professioneller Umgang mit frischen, heimischen Produkten
- Mise en Place Arbeiten für den à la Carte Service
- Kontrolle der Lagerbestände
- Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit
- Unterstützung bei der Ausbildung des Küchennachwuchs

**Sie verfügen über:**

- Eine abgeschlossene Kochausbildung
- Berufserfahrung
- Kreativität und beherrschen das Handwerk
- Begeisterungsfähigkeit und Motivation
- Sicheres, gepflegtes und selbstbewusstes Auftreten
- Natürliches, freundliches und sympathisches Wesen
- Gute Deutschkenntnisse
- Teamfähigkeit und Gästeorientierung

**Wir bieten Ihnen:**

- Ein junges motiviertes Team und nette inter- und nationale Gäste
- Gezielte Einführung und Einarbeitung
- Fachliche & persönliche Weiterbildungsmöglichkeiten
- Geregelte Arbeitszeiten mit einer 5-Tagewoche
- Mitarbeiterrabatt: 20% auf alle Produkte und Anwendungen in unserem Beautybereich
- Auf Wunsch stehen zeitgemäße Personalunterkünfte mit TV und WLAN 250m vom Hotel entfernt zur Verfügung

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung.

