

# DER ÖSCHBERGHOF

## SOUS CHEF FÜR UNSER FINE DINING RESTAURANT ÖSCH NOIR\*\*

M/W/D

### ARBEITSBEGINN

NACH VEREINBARUNG/ AB SOFORT

### ANSTELLUNGSART

VOLLZEIT

### EINSATZORT

ÖSCH NOIR



### > DAS BIETEN WIR DIR

- / Regelmäßige Arbeitszeiten
- / Eine kostenfreie Gym- und Poolnutzung
- / Zahlreiche Rabatte und Reisevorteile
- / Übertarifliche Bezahlung, sowie Urlaubs- und Weihnachtsgeld und betriebliche Altersvorsorge
- / Elektronische Zeiterfassung
- / kostenfreie Sportkurse
- / Mitarbeiter:innen-Restaurant

### > DAS ERWARTET DICH

- / Als Teamplayer unterstützt und vertrittst du die Küchenleitung in allen Belangen – unter anderem bei der Personaleinsatzplanung – und übernimmst Personalverantwortung
- / Du optimierst Arbeitsabläufe und bist für die Küchenkoordination verantwortlich
- / Mit Deiner fachlichen Kompetenz sorgst du eigenverantwortlich für einen reibungslosen Ablauf auf verschiedenen Küchenposten und kümmerst Dich um deren Planung
- / Die Leitung des Küchenpasses und die Kontrolle der Speisen gehören für Dich ebenfalls dazu
- / Du arbeitest außerdem aktiv bei Schulungen und Unterweisungen der Küchenmitarbeiter mit und /Deine Kollegen und Auszubildenden finden in Dir einen Ansprechpartner, der ihnen bei Fragen zur Seite steht und mit seiner Motivation alle mitreißt
- / Mit Deiner Kreativität wirkst Du aktiv an der Weiterentwicklung des herausragenden Küchenangebotes mit und kümmerst Dich um die Vor- und Zubereitung des kulinarischen Angebotes auf höchster Qualität
- / Du überprüfst Lagerbestände, Mengenermittlungen, Bestellungen und Inventuren
- / Unsere und allgemeine Standards im Bereich Hygiene und Arbeitssicherheit sowie die HACCP-Kontrolle werden von dir nicht nur eingehalten, sondern auch kontrolliert

### > DAS BRINGST DU MIT

- / Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin und hast bereits mehrjährige Erfahrungen in einem Restaurant/Hotelrestaurant in vergleichbarer Position im 5-Sterne Segment sammeln können
- / Deine Freude an gutem Essen und der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln öffnet Deinen Blick für liebevolle Details, die die Sterneküche so besonders machen
- / Aber auch Dein betriebswirtschaftliches Denken und Kostenbewusstsein zeichnen Dich aus
- / Als zuverlässiger Teamplayer zeigst du eine hohe Einsatzbereitschaft und überzeugst uns mit Deinem Organisationstalent und Zeitmanagement

Weitere Details zu uns sowie unsere wertschätzenden Benefits und das Bewerbungsformular findest Du hier

<https://www.oeschberghof.com/karriere#bewerbungsformular>

Öschberghof GmbH • Golfplatz 1 • 78166 Donaueschingen

✉ [personal@oeschberghof.com](mailto:personal@oeschberghof.com) ☎ 0771 84-643