

Stellenangebot

Küchenchef

(m/w/d)

"Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme"
Thomas Morus (1478-1535)

Sie brennen für einen eigenverantwortlichen, kreativen und lukrativen Arbeitsplatz? Können Führen, Planen und haben den Wunsch zu Entwickeln?

Ihr Profil:

- *Kochausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
- *Ausbildungseignungszertifikat
- *Führungskompetenz
- *Teamfähigkeit
- *Küchenmeister ist von Vorteil, jedoch keine Bedingung

Ihre Aufgaben:

- *Planung & Erstellung von Speisen & Komponenten
- *Teamführung & Dienstzeitenplanung
- *Einhaltung Hygienekonzepte und HACCP Verordnung
- *Lehrlingsausbildung
- *Qualitäts- und Quantitätsmanagement
- *Kalkulationen & Kostenanalyse

Wir bieten Ihnen:

- *unbefristete Festanstellung, 5-Tage-Woche
- *sehr gute Bezahlung, verhandelbar
- *Feiertagszuschläge & Prämien
- *Vermögenswirksame Leistungen
- *Tankgutschein, Jobrad, Firmenwagen möglich
- *Dienstwohnung bei Bedarf
- *Kindergarten-Zuschuss
- *Dienstkleidung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Goldener Hirsch
Gasthaus & Hotel



ask@goldener-hirsch-suhl.de



Gasthaus Goldener Hirsch
z.Hd. A. Sommer-Kessel
An der Hasel 91-93
98527 Suhl