



## **Wir suchen: Küchenchef (m/w/d)**

Dein Herz schlägt für den perfekten Genuss.

### Deine Leidenschaft

Bei dir ist keine Teller-Zusammenstellung ein Zufall. Perfekt aufeinander abgestimmt passt ein Gang zum anderen. Dabei lässt du Regionalität und Saisonalität nie aus den Augen und für dich ist ein nachhaltiger Nose-To-Tail Ansatz unerlässlich. Du liebst es, dein Küchenteam eigenverantwortlich zu führen und sorgst für ein starkes Miteinander und viel Platz für Kreativität. Ein besonderes Faible hast du für perfekt gereiften Käse und dry aged Fleisch.

### Deine Aufgaben

- Erstellung von Menüs – frisch, nachhaltig, saisonal, regional & kreativ
- Einkauf und Zusammenarbeit mit vorwiegend heimischen Produzenten
- nachhaltiger und respektvoller Umgang mit Lebensmitteln
- Zubereitung auch von vegetarischen und veganen Gerichten
- Zusammenstellung von Take-Away-Boxen
- Organisation & Kontrolle von Lager, Lieferantenmanagement, Inventur
- Führung des Küchenteams inkl. Anleitung, Schulungen, Mitarbeitergespräche, etc.
- Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen
- Hands-on-Mentalität und Verantwortungsbewusstsein
- Verantwortung für seine Abteilung
- Kontrolle von Sauberkeit und Hygienemaßnahmen (laut gesetzl. Bestimmungen, Kontrollliste)
- Qualitativ hochwertige Verarbeitung und Zubereitung der Speisen unter Einhaltung von Hygienevorschriften
- Arbeiten auch vor dem Gast in der Showküche, zu bestimmten Events auch mit dem Gast
- Betreuung des Hotelshops – insbesondere Beratung bei Lebensmitteln
- Betreuung Reiferaum und Reifen von Käse und Fleisch (dry aged)
- Enge Zusammenarbeit und Abstimmung mit der Geschäftsführung



Unsere  
Benefits  
findest du  
hier!

## Das solltest du mitbringen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im Idealfall in einer vergleichbaren Position
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Fokus auf Regionalität und Saisonalität
- Kreativität und Lust neues zu entwickeln
- Vorkenntnisse im Bereich Fleisch- und Käseerzeugung von Vorteil
- Gute Kenntnisse über Fleisch und Gemüsesorten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Allergen-Schulung