

WIR SUCHEN DICH

STELLENBESCHREIBUNG

AUFGABEN

- Gesamtverantwortung für die Organisation und Leitung der Küche
- Personaleinsatzplanung, Bestellwesen und Kostenkontrolle
- Führung und Motivation des Küchenteams
- Förderung eines harmonischen Arbeitsklimas und Entwicklung der Mitarbeiter
- Zubereitung hochwertiger und schmackhafter Speisen, mit Fokus auf regionale und traditionelle Gerichte aus Franken
- Kreative Weiterentwicklung der Speisekarte durch innovative und moderne Gerichte, unter Berücksichtigung von saisonalen Produkten und kulinarischen Trends
- Sicherstellung der Einhaltung von Qualitätsstandards und Hygienevorschriften



KÜCHENCHEF/IN

(m/w/d)

Wir, das Team des Hotel Gasthof Schwanenbräu in der Fränkischen Schweiz haben uns seit Generationen als Familienbetrieb mit Liebe zu Zeit&Genuss am Markt etabliert.

Unser Haus wird von der Familie individuell und sehr persönlich geführt. Wir selbst leben im Hotel und geben diesem mit unseren ausgewählten Mitarbeitern eine Seele.

Wir suchen eine/n erfahrene/n und leidenschaftliche/n Küchenchef/in, die/der unsere Küche mit Kreativität und Engagement bereichert und gleichzeitig das Küchenteam erfolgreich führt.

Als Herzstück unseres Familienbetriebs mit jahrhundertealter Tradition ist es Ihre Aufgabe, diese Tradition zu bewahren und zugleich den Betrieb in die Moderne zu führen.

Beschreibung der Tätigkeit

- Verantwortungsbewusstsein für betriebliche Abläufe
- Kooperative Zusammenarbeit mit dem Restaurantteam
- Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards
- Gewissenhafte, saubere Arbeitsweise
- Vorleben und Einhaltung der Unternehmensphilosophie
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung zur kontinuierlichen Verbesserung des Essensangebots und des Gesamtbetriebs

ANFORDERUNGEN:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie, idealerweise mit Erfahrung in der Leitung einer Küche
- Leidenschaft für das Kochen und die Zubereitung von hochwertigen Speisen
- Organisationsgeschick und Führungserfahrung, um das Küchenteam effektiv zu leiten und zu motivieren
- Kreativität und Innovationsgeist, um die Speisekarte kontinuierlich weiterzuentwickeln und zu erweitern
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und hohe Ansprüche an die Speisenpräsentation und -qualität
- Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke und ein freundliches Auftreten
- Sprachkenntnisse: Deutsch und Englisch
- Interesse an langfristiger Mitarbeit im Betrieb



Geregelter Ganzjahresjob mit 5 Tage Woche, Teilzeit und Vollzeit möglich.

Geboten wird eine von Qualifikation und Erfahrung abhängige marktkonforme, Bezahlung mit der Möglichkeit auf Entwicklung.

Gehaltsentwicklung und Prämienzahlung bei überdurchschnittlichen Leistungen.

Wenn Du eine herausfordernde und spannende Aufgabe in einem traditionsreichen Familienbetriebs suchst und dazu beitragen möchtest, die kulinarische Tradition mit neuen Impulsen zu bereichern und damit die Zukunft unseres Betriebs zu gestalten, freuen wir uns auf Deine Bewerbung!

Qualität heisst, das der Kunde zurückkommt, nicht das Essen!

Bei uns wird respektvoll geduzt!