

Wir suchen für das Restaurant Fermata zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeit

Küchenschef:in

Die Stelle umfasst unter anderem folgende Arbeitsbereiche:

- ✓ Leitung unseres Küchenteams und Anleitung von Auszubildenden
- ✓ Zubereitung von regionalen und internationalen Speisen, Menüs und Buffets für den á la carte- und Bankettbereich
- ✓ Zubereitung der Gemeinschaftsverpflegung für den Akademiebetrieb
- ✓ Erstellen von Speisekarten und Menüvorschlägen
- ✓ Einkauf und fachgerechte Lagerverwaltung
- ✓ Erstellen von Dienst- und Urlaubsplänen

Koch (m/w/d)

Die Stelle umfasst unter anderem folgende Arbeitsbereiche:

- ✓ Zubereitung von regionalen und internationalen Speisen, Menüs und Buffets für unseren á la carte- und Bankettbereich
- ✓ Zubereitung der Gemeinschaftsverpflegung für den Akademiebetrieb
- ✓ Sämtliche Mise-en-place- und Nachbereitungsarbeiten
- ✓ Einbringen von Ideen und Kreativität

Ihr Profil:

- ✓ Abgeschlossene Lehre als Koch oder Köchin
- ✓ Kreativität mit Liebe zum Detail
- ✓ Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten sowie Einsätzen an Wochenenden und Feiertagen
- ✓ Sehr gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- ✓ Bereitschaft Neues zu lernen und unseren Qualitätsansprüchen gerecht zu werden.
- ✓ Fachkenntnisse in Bezug auf Hygiene- und Allergenverordnung
- ✓ Motivation, Verlässlichkeit, Flexibilität und Loyalität sind für Sie selbstverständlich

Unser Angebot:

- ✓ Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem jungen ambitionierten Team
- ✓ Flache Hierarchien und eine offene, kollegiale Arbeitsatmosphäre
- ✓ Übertarifliche Entlohnung und vernünftige Arbeitsbedingungen
- ✓ Benefits wie Dienstwagen

Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie bitte vorzugsweise in digitaler Form an

Stiftung Schloss Kapfenburg
Stefan Hering
73466 Lauchheim
Fon +49 7363 96 18 157
hering@schloss-kapfenburg.de
www.schloss-kapfenburg.de