

TRAUBE TONBACH
best since 1789



JETZT GILT'S!

SOUSCHEF RESTAURANT 1789 (M/W/D)

Stellen Sie sich vor Sie wären Souschef im Restaurant 1789, bewertet mit einem Michelin-Stern und drei Hauben vom Gault&Millau. Sie arbeiten Seite an Seite mit Küchenchef Florian Stolte und seinem Team. Sie produzieren, kochen und kreieren für das Restaurant 1789 und das Restaurant Schatzhauser. Beide Restaurants werden aus einer Küche bedient. Wir sind gespannt und freuen uns auf Sie!

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem:

- Vertretung des Küchenchefs
- Vorbild sein für das Team und den Nachwuchs
- Ideen einbringen und umsetzen

Sie bringen mit:

- Erfahrungen in der gehobenen Küche
- Einen guten Geschmack(ssinn)
- Spaß am Lernen, aber auch am Wissen weitergeben

Die Benefits und Vorteile:

- Interne Weiterbildung und Trainings mit dem Trainingsmanager der Traube Group
- Regelmäßige Urlaubsplanung und Erfassung der korrekten Arbeitszeiten mit Hilfe elektronischer Zeiterfassung
- Zahlreiche Mitarbeiterrabatte im eigenen Haus
- Tarifliches Weihnachtsgeld
- Attraktive betriebliche Altersvorsorge „Traube Zukunft+“
- Regelmäßige Feedbackgespräche
- ...

Weitere Informationen finden Sie unter: traubegroup.careers



Sie haben Interesse? Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Bewerbung auf traubegroup.careers

Hotel Traube Tonbach . Familie Finkbeiner KG
Tonbachstraße 237 . 72270 Baiersbronn

a member of TRAUBE GROUP

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne
unser Personalbüro:
Telefon 07442 492 680
personal@traube-tonbach.de