



Sous Chef (m/w/d)

WORK-LIFE-BALANCE ; EDIT YOUR LIFE

Wir suchen ab August oder nach Vereinbarung eine/einen

Sous Chef (m/w/d)

Das sind Ihre Aufgaben:

- Eigenverantwortliches Kochen auf hohem Niveau
- Verantwortung der Qualität – und Hygienestandards
- Enge Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef
- Einarbeitung und Schulung von Köchen sowie Auszubildenden
- Aktive Mitgestaltung der Speisekarte und Führen von Mitarbeitern
- Harmonische Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter und Serviceteam

Das bringst du für diese Stelle mit:

- Vorhandene Berufsausbildung und Berufserfahrung
- Dienstleistungsmentalität und Teamplayer
- Kochen für Sie Leidenschaft und Berufung sind
- Affinität zu qualitativ hochwertigen Produkten

Das bieten wir dir:

- 27 Urlaubstage jährlich sowie eine 5-Tage-Woche
- Arbeitgeberzuschuss zur betrieblichen Altersvorsorge
- Kostenlose Nutzung des hoteleigenen Fitnessraums
- Zuschläge zu Nacht-, Sonntags- und Feiertagsarbeit
- 30% Rabatt auf alle Dienstleistungen des Hotels
- Vergünstigte Aufenthalte bei Allgäu Top Hotels und Private-Selection Hotels

Kontakt

Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen postalisch oder digital zu.

Gemäß der Datenschutz-Grundverordnung erfolgt die Nutzung Deiner Daten vertraulich. Deine Daten werden ausschließlich für das Bewerbungsverfahren verwendet und an die zuständigen Stellen weitergeleitet. Eine Weitergabe Deiner Daten an Dritte erfolgt nicht. Mit Deiner Bewerbung an das Hotel Edita erklärst Du Dich mit der Nutzung Deiner Daten einverstanden.

Schwerbehinderte Bewerberinnen und Bewerber werden bei gleicher Eignung besonders berücksichtigt.

Wir freuen uns auf bald im Edita Scheidegg.

Hotel Edita

Am Hammerweiher 3

88175 Scheidegg

Frau Katharina Bartsch

personal@hotel-edita.com

www.hotel-edita.com