ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR AB SOFORT EINE/N:

Küchenchef (m/w/d)

Das Natur- und Wohlfühlhotel Kastenholz

steht für
Wohlfühlen // Gesunde Ernährung // Lebensfreude

wir bieten
50 Zimmer // Wellness // Fasten // Tagungen

Das Eifler Luxus-Hideaway Kastenholz, nur einen Steinwurf vom legendären Nürburgring entfernt, ist ein Rückzugsort zum Ankommen und Wohlfühlen. Als Natur- und Wohlfühlhotel vereint es elegantes, naturnahes Design mit herzlicher, familiärer Atmosphäre. Gäste genießen professionelle Wellnessangebote, entspannende Fastenkuren, Bewegung in der Natur sowie gesunde, hochwertige und regionale Kulinarik. Zudem bieten wir modern ausgestattete Tagungsräume für produktives Arbeiten in inspirierendem Ambiente.

Doch nicht nur unsere Gäste, sondern auch unser Team steht bei uns im Fokus – denn das ist das Herz und die Seele unseres Hotels ❤ Was wir unseren Mitarbeitern alles bieten, erfahren Sie HIER.

Lebensfreude heißt, ich folge bei allem, was ich tue, dem Weg meines Herzens.
Wenn auch Sie lieben, was Sie tun, freuen wir uns auf SIE!

KASTENHOLZ
★★★★S

Ihre Aufgaben

- Bekochen unserer Gäste mit frischer Küche, regionalen Köstlichkeiten und Wildspezialitäten sowie mit basischen und veganen Gerichten
- Gestaltung unseres Mittags- und Abendbüffets mit marktfrischer Rohkost & Salaten, selbstgemachten Aufstrichen, leckeren basischen Suppen, hausgemachten Eintöpfen, Pfannengerichten und Spezialitäten
- Führung und Einteilung des Küchenteams
- Kalkulation und Erstellung der Speisekarte
- Kontrolle und Steuerung des Wareneinsatzes
- Kontrolle der produzierten Waren (für Frühstück, Mittagessen, Kaffeeplausch und Abendessen)
- Durchführung und Überwachung der Küchenhygiene
- Entwickeln und Testen neuer Gerichte, Erstellen von Rezepturen und Vorlagen zur Qualitätssicherung
- Durchführung von basischen Kochkursen

Ihr Profil

- Begeisterung für hausgemachte, kreative, leckere und gesunde Genussküche
- Kenntnisse in der Zubereitung von abwechslungsreichen basischen und vegan-ketogenen Speisen
- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin
- Mehrjährige Berufserfahrung als Sous Chef/in bzw. als Chefkoch/köchin
- Führungsstärke; Motivation und Inspiration der Küchenbrigade
- Engagement, Belastbarkeit, Flexibilität, Kreativität und ein hohes Maß an Eigeninitiative
- Gastorientiertes Denken und Handeln
- Unternehmerisches Denken und Handeln

Es erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe, ein modernes, gehobenes Haus und ein wunderbares Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen.

Ansprechpartner: Dr. Carla Caspary
E-Mail: carlacaspary@kastenholz-eifel.de
Telefon: 02694/381

KASTENHOLZ
★★★★S