



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**

Unser Eifler Luxus-Hideaway ist ein Ort zum Ankommen und Wohlfühlen. Als Natur- und Wohlfühlhotel besticht unser Haus nicht nur durch sein elegantes, naturnahes Interieur, sondern vor allem auch durch die herzliche und familiäre Atmosphäre.

Wir bieten unseren Gästen Wellness, Entspannung und Bewegung, Fastenkuren, köstliche, hochwertige und regionale Speisen, gesunde Lebensmittel und professionelle Tagungen.

Doch nicht nur unsere Gäste, sondern auch unser Team steht bei uns im Fokus – Ihr seid das Herz und die Seele unseres Hotels <3

Was wir unseren Mitarbeitern alles bieten, erfährst Du [HIER](#).

Lebensfreude heißt, ich folge bei allem, was ich tue, dem Weg meines Herzens. Wenn auch Du liebst, was Du tust, freuen wir uns auf DICH!

*K*ASTENHOLZ  
★★★★★



## Deine Aufgaben

- Bekochen unserer Gäste mit frischer Küche, regionalen Köstlichkeiten und Wildspezialitäten sowie mit basischen und veganen Gerichten
- Gestaltung unseres Mittags- und Abendbuffets mit frischer Rohkost & Salaten, selbstgemachten Aufstrichen, leckeren basischen Suppen
- Führung und Einteilung des Küchenteams
- Kalkulation und Erstellung der Speisekarte
- Kontrolle und Steuerung des Wareneinsatzes
- Durchführung und Überwachung der Küchenhygiene
- Entwickeln und Testen neuer Gerichte, Erstellen von Rezepturen und Vorlagen zur Qualitätssicherung
- Durchführung von basischen Kochkursen

## Dein Profil

- Begeisterung für kreative, basische Genussküche
- Umfangreiche Kenntnisse in der Zubereitung von abwechslungsreichen basischen (glutenfreien) Köstlichkeiten
- 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 Dich eine spannende und herausfordernde Aufgabe, ein modernes, gehobenes Haus und ein wunderbares Team. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter Angabe Deiner Gehaltsvorstellungen.

**Ansprechpartner:** Dr. Carla Caspary

**E-Mail:** [carlacaspary@kastenholz-eifel.de](mailto:carlacaspary@kastenholz-eifel.de)

**Telefon:** 02694/381







WE ARE LOOKING FOR A NEW MEMBER TO JOIN OUR TEAM WITH IMMEDIATE EFFECT:

*Head chef (m/f/d)*

The

## Nature and Wellbeing Hotel Kastenholz

stands for

**Well-being // Healthy nutrition // Joy of life**

we offer

**50 rooms // Wellness // Fasting // Conferences**

The Eifel luxury hideaway is a place to arrive and relax. As a nature and well-being hotel, the hotel not only impresses with its stylish, high-quality interior, but above all with its warm, family atmosphere.

The target group of our hotel are wellness & hiking holidaymakers, fasting cure guests, conferences & Nürburgring visitors. We offer all our guests healthy natural cuisine and a daily changing activity and relaxation programme in our restaurant.

However, we not only focus on our guests, but also on our team - as the heart and soul of our hotel, [HERE](#) you can find out what we offer our employees.

Joy of life means that I follow the path of my heart in everything I do. If you also love what you do, we look forward to meeting YOU!

*K*ASTENHOLZ  
★★★★★



## Your tasks

- Cooking for our guests with fresh cuisine, regional delicacies and game specialities as well as alkaline and vegan dishes
- Creating our lunch and dinner buffet with fresh raw vegetables & salads, homemade spreads, delicious alkaline soups
- Managing and organising the kitchen team
- Calculating and creating the menu
- Monitoring and controlling the use of goods
- Carrying out and monitoring kitchen hygiene
- Developing and testing new dishes, creating recipes and templates for quality assurance
- Carrying out alkaline cookery courses

## Your profile

- Enthusiasm for creative, alkaline gourmet cuisine
- Extensive knowledge in the preparation of varied alkaline (gluten-free) delicacies
- Completed training as a chef
- Several years of professional experience as a sous chef or head chef
- Strong leadership skills; motivation and inspiration for the kitchen brigade
- Commitment, resilience, flexibility, creativity and a high degree of initiative
- Guest-orientated thinking and acting
- Entrepreneurial thinking and behaviour

You can expect an exciting and challenging job, a modern, upscale hotel and a wonderful team. We look forward to receiving your application, stating your salary expectations.

**Contact person:** Dr. Carla Caspary

**E-Mail:** [carlacasply@kastenholz-eifel.de](mailto:carlacasply@kastenholz-eifel.de)

**Telephone:** +492694/381

