

Sous Chef (m/w/d)

Deine Aufgaben:

- Leiten des Küchenteams
- Vorbereiten und Anrichten der Menüs und Buffets für unsere Gäste
- Unterstützung des Küchenteams bei den Gerichten aus der à la carte
- Mitgestaltung und Konzeptionierung unserer Küchenphilosophie unter dem Aspekt der „Naturparkwirte“ und „Schmeck den Süden“
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien

Unsere Anforderungen:

- Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Fachkompetenz
- ein hohes Maß an Begeisterung und Motivation
- selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- sicheres und freundliches Auftreten

Wir bieten:

- übertarifliche Bezahlung
- Unterstützung bei VWL
- kostenfreie Nutzung unseres Fitnessraums
- Personalrabatte für Angebote im Haus
- kostenfreies Massageangebot im Hotel
- ein motiviertes Team
- dort zu arbeiten, wo andere Urlaub machen

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf postalisch oder per E-Mail an mpfaff@saigerhoeh.de.