



Gipfelstürmer gesucht!

Gemeinsam im Team sorgt unser internationales Küchen-Team für leckere Geschmackserlebnisse im Style“ badisch-weltoffen“. Unsere 25-köpfige Küchencrew kocht mit heimischen Produkten und den Aromen der Welt - für Tagesgäste und Hotelgäste.

Egal ob Du schon viel oder wenig Führungserfahrung hast: wir finden den passenden Platz. Für Nachwuchskräfte zum Reinwachsen und für Profis mit BWL-Erfahrung auch gerne mit mehr übergeordneter Verantwortung.

Küchenchef (m/w/d)

Was sind meine Aufgaben?

- Du kochst mit Liebe – durchgehend warme Karte ab 12.30 Uhr ohne Teildienst
- Du gestaltest und kalkulierst die Speisekarte – dabei hast Du die Gästewünsche und Marktentwicklungen im Blick
- Du sorgst für einen optimalen Betriebsablauf, ein gutes Betriebsklima und strukturiertes Qualitätsmanagement. Von früh bis spät. Und Hotelgast bis A la carte.
- Ebenso im administrativen Bereich: vom Urlaubsplan über Bestellungen und HACCP bis Mise en place.
- Du wendest Wissen an, gibst es an das Team weiter und vertiefst es in Schulungen.
- Auszubildende/Mitarbeiter:innen leitest Du an und bist ihnen ein gutes Vorbild.

Was soll ich mitbringen?

- eine abgeschlossene Ausbildung und gute Fachkenntnisse in der Gastronomie
- ein herzliches Auftreten am Gast und ein ausgezeichnetes Dienstleistungsdenken
- ein Organisationstalent und einen guten Überblick - auch wenn alle Bons gleichzeitig kommen
- eine Gabe, die Bedürfnisse und Potentiale des Teams zu erkennen
- verhandlungssichere Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- erste Erfahrungen in der Teamleitung und Hotellerie sind von Vorteil

Wie sieht die Zusammenarbeit aus?

Wir sind ein lebhafter Familienbetrieb mit einem dynamisch, gastlichen Team. Wir bieten Dir Entwicklungsmöglichkeiten, Teamveranstaltungen und die Zusammenarbeit mit einem international erfahrenen Team. Bei der Unterkunftssuche im Dorf sind wir behilflich. Zudem profitierst Du von Vergünstigungen auf die hoteleigenen Angebote sowie der kostenfreien Nutzung unseres BergSpa.

