



Gipfelstürmer gesucht!

Bist Du auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Ja? Wir bieten Dir die Gelegenheit dazu. Verstärke unser Team ab sofort oder nach Vereinbarung als:

Junior-Souschef (m/w)

Deine Aufgabe ist es die Liebe zu deinem Handwerk zu leben und Dein Team damit anzustecken. Zusammen mit dem Küchenteam einen optimalen Ablauf.

Du willst:

- Die Liebe zu deinem Handwerk ausleben und hast einen Spürsinn für das Zusammenspiel von Aromen
- Erste Führungserfahrungen sammeln?
- Mitverantwortung für den reibungslosen Betriebsablauf in der Küche übernehmen? Dazu gehört die Dienst – und Urlaubsplangestaltung, Einkauf, Lagerung und Kontrolle der Waren, sowie die Qualitätssicherung?
- Neue Ideen einbringen?
- Dein Wissen anwenden, in Schulungen vertiefen und an Kollegen weitergeben?
- In einem vorbildlichen Umgang im Team arbeiten und für ein gutes Betriebsklima sorgen?
- Verantwortung übernehmen?

Du hast:

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch?
- Erste Führungserfahrungen und Anleiten von Auszubildenden?
- Ausgezeichnetes Fachwissen?
- Die Fähigkeit die Potentiale und Bedürfnisse deines Teams zu erkennen?
- Eine saubere wie gründliche Arbeitsweise und einen hohen Qualitätsanspruch an Dich selbst?
- Ein kommunikatives, herzliches und gepflegtes Auftreten?

Wir bieten:

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

Fühlst Du Dich angesprochen? Na also!

Schick Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Dich!

**Weitere offene Stellen im Hotel Die Halde sind auf unserer Webseite:
www.halde.com gelistet.**

