



STARTE DEIN NEUES KAPITEL. MIT UNS AN DEINER SEITE.

Zum nächstmöglichen Zeitpunkt suchen wir einen kreativen und ambitionierten

Sous Chef mit kulinarischer Leitung (m/w/d)

Das machst du bei uns

- Du arbeitest eng mit dem Teamleader zusammen. Als starkes Team entwickelt ihr unser kulinarisches Angebot fortlaufend weiter und verantwortet die Leitung der gesamten Küchenorganisation
- Dein Fokus liegt auf der Gestaltung unseres kulinarischen Angebots im Restaurant- und Bankettbereich:
 - Du planst und erstellst Speisekarten und Menüvorschläge für unser à la carte-Restaurant
 - Darüber hinaus liegt das Bankettgeschäft kulinarisch in Deiner Hand: Du passt den Buffet-Baukasten jährlich an und erstellt anlassbezogene Menü- und Buffetvorschläge
 - Du kalkulierst die Preise und hast die Kosten im Blick
 - Du entwickelst neue Rezepturen und erstellst dafür die Rezepte
 - Du verantwortest die Qualität in der Zubereitung und Präsentation unserer Speisen
 - Du pflegst eine enge Partnerschaft mit Lieferanten und baust unser Netzwerk weiter aus
- In Abwesenheit des Teamleaders übernimmst Du die Leitung des operativen Tagesgeschäfts und trägst die Verantwortung für die Abläufe in der Küche
- Du hast stets den Überblick, bist aber immer mittendrin: Du arbeitest aktiv mit, stellst die Einhaltung von Rezepturen, der Anrichteweise und des Geschmacks der zubereiteten Speisen sicher und sorgst für höchste Qualität und Effizienz am Pass
- Du bist dem Team - fachlich und serviceorientiert - ein Vorbild, agierst dabei auf Augenhöhe

Du passt zu uns, wenn

- Du eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/ Köchin und bereits mehrjährige Berufserfahrung gesammelt hast
- Du kreativ und ambitioniert bist und die Möglichkeit schätzt, das kulinarische Profil unseres Hauses maßgeblich zu prägen
- Du gerne im Team arbeitest und es Dir wichtig ist, aktiv am Tagesgeschäft teilzunehmen
- Wertschätzung, Eigenverantwortung und Entscheidungsfreiräume selbstverständlich für Dich sind
- Du kommunikationsstark bist und Deine Team-Kollegen, genauso wie Deine Gäste, begeistern kannst
- Du gerne Verantwortung übernimmst, ein Macher bist und auch bei spontanen Planänderungen Oberwasser behältst

Darauf und auf so viel mehr kannst du dich freuen!

- Eine verantwortungsvolle Position in einem aufstrebenden Unternehmen
- Die Möglichkeit, Deine kreativen Ideen in die Tat umzusetzen
- Wir haben eine Du-Kultur und kommunizieren auf Augenhöhe ohne unnötige Floskeln
- Ein attraktives Gehaltspaket mit Sozialleistungen wie Betriebliche Altersvorsorge, Vermögenswirksame Leistungen und JobRad
- Du trainierst kostenfrei in unserem Fitnessstudio
- Kaffee, Tee und Softs gibt es for free, wenn du im Hotel bist
- Unterstützung bei der Wohnungssuche , falls erforderlich

Du und wir, dass passt gut zusammen? ♥

Dann bewirb Dich doch am besten jetzt gleich!

Deine Ansprechpartnerin ist **Frieda Clasen**. Schreib ihr am besten eine E-Mail mit angehängtem Lebenslauf an karriere@thoeles.de.

THÖLES HOTEL BÜCKEN

Hoyaer Str. 33 in 27333 Bücken



@thoeleshotel
@teamthoele