



**NET'T  
WORKING  
MIT WOHL  
GEFÜHL**



**IST ES ZEIT FÜR EINE NEUE HERAUSFORDERUNG? HIER IM HOHENWART FORUM BRINGÉN WIR MENSCHEN ZUSAMMEN, UM GEMEINSAM ETWAS ZU BEWEGEN. EINGEBETTET IN EINER HERRLICH GRÜNEN LANDSCHAFT UND EINER EINZIGARTIGEN LUFTIGEN KÜCHE MIT PANORAMAFENSTER VERBINDEN WIR NACHHALTIGE ARBEIT MIT FREIZEIT UND SCHAFFEN EIN RUNDUM- WOHLGEFÜHL: SO MACHT NET'T WORKING FREUDE! WERDEN SIE RECHTE HAND UNSERES KÜCHENCHEFS UND BEGEISTERN SIE MIT DEM KÜCHENTEAM UNSERE GÄSTE:**

## **STELLVERTRETENDE KÜCHENLEITUNG/ SOUSCHEF (M/W/D) IN VOLLZEIT**

Ihre Fähigkeiten können Sie in unserem Tagungshotel mit Eigeninitiative und Verantwortung einsetzen. Sie führen ein motiviertes Team und tragen mit Ihren fachlichen und sozialen Erfahrungen und Ihrer Freude im Umgang mit Menschen zu unserem Erfolg bei. Wir haben verstanden, dass das gastronomische Leben nicht nur aus Arbeit besteht und setzen daher auf eine Förderung der Work an Life Balance. Ihr Verdienst besteht daher nicht nur aus dem geregelten Tarif, sondern auch aus Erlebnissen in Kunst und Kultur, sowie im Leben christlicher Werte.

### **DAS BIETEN WIR IHNEN:**

- Moderne Führungskultur mit Begegnung auf Augenhöhe
- Arbeiten bei einem mehrfach ausgezeichneten Hotel der Top 250 Tagungshotels in Deutschland
- Geregelt, familienfreundliche Arbeitszeiten - keine Minute geht verloren
- Vorwiegend Tagesschichten – dann ist ab 15:30 Uhr Feierabend
- Arbeiten mit modernen Konvektomaten und Kipper von Rational
- Wir schenken Ihnen **zusätzlich** zur normalen Pause 15 Min./täglich bezahlte Pause, denn gemeinsame Zeit mit den Kollegen\*innen ist uns wichtig
- Genießen Sie dieselbe Verpflegung wie unsere Gäste und das zum Sachbezugswert
- Vergütung nach dem Hotel- und Gaststättentarif. Wir sind bereit für eine Überbezahlung!
- Kulinarische Ideen zur Mitgestaltung des Speiseplans ausdrücklich erwünscht
- Nehmen Sie vergünstigt an unseren Schulungen und Seminaren teil
- Der nächste Urlaub wird besonders günstig. Sparen sie bei Übernachtungen in unseren Partnerhotels bei denen wir besondere Konditionen für unsere Mitarbeiter haben
- Dank Wäscherei für Ihre Arbeitskleidung bleibt mehr Zeit für Quality time
- Mit unserem Betriebsrat gibt es noch mehr Möglichkeiten für ein offenes Ohr



**NET'T  
WORKING  
MIT WOHL  
GEFÜHL**



### **DIE SCHWERPUNKTE IHRER AUFGABEN LIEGEN HIERBEI:**

Als unsere stellvertretende Küchenleitung unterstützen Sie die Küchenleitung bei allen notwendigen Maßnahmen, um einen reibungslosen Ablauf der kulinarischen Versorgung der Gäste zu gewährleisten. Sie sorgen für ein F&B-Angebot, das unserem Unternehmensleitbild entspricht. Sie achten auf ein gutes Küchenergebnis und Betriebsklima.

- Speisezubereitung und Rezepterstellung
- Menü- und Speiseplanerstellung für unser Restaurant, Bistro, Kaffeepausen und Festveranstaltungen
- Führung und Motivation der Mitarbeitenden
- Mitarbeit bei der Arbeitszeitgestaltung
- Zusammenarbeit / Schnittstellenoptimierung mit den anderen Abteilungen des Hauses
- Mitverantwortung über gesetzte Standards und HACCP-Richtlinien für die Küche
- Mitverantwortliche Warenwirtschaft
- Mitwirkung bei der Einführung und Organisation von Prozessoptimierungen

### **DAS BRINGEN SIE MIT:**

- Gültige Fahrerlaubnis Führerschein Klasse B
- Berufserfahrung als Souschef, sprich erste Führungserfahrungen wünschenswert

Gerne laden wir Sie zu einem Gespräch ein, um uns besser kennenzulernen. Senden Sie uns zuvor einfach Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen zu Händen Herrn Martin Reising an [reising@hohenwart.de](mailto:reising@hohenwart.de) und wir nehmen für eine baldige Besetzung der Stelle Kontakt mit Ihnen auf. Bei Fragen rufen Sie uns unter der Rufnummer **07234/606-18** gerne an oder informieren Sie sich auf unserer Homepage unter [www.hohenwart.de](http://www.hohenwart.de).

**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**