



Stelle | Sous Chef

Wenn du mehr als nur einen Job suchst, bist du im Restaurant KÖHLES KULINARIUM genau richtig! Unser Küchenteam kreiert täglich kulinarische Highlights für unsere Gäste – von abwechslungsreichen Genussmenüs im Rahmen der Halbpension über Pizza und à la Carte bis hin zu exklusiven Hauben-Menüs im Chef's Table.

Deine Aufgaben

Du unterstützt den Küchenchef bei der organisatorischen und operativen Leitung der Küche und führst gemeinsam mit ihm ein engagiertes Team von rund 10 Mitarbeitern. Mit deiner positiven und professionellen Arbeitsweise sorgst du für einen reibungslosen Ablauf im Küchenbetrieb sowie für die Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards.

- Eigenverantwortliche Führung des Rotisseur-Postens
- Unterstützung des Küchenchefs bei der täglichen Küchenorganisation
- Zubereitung und Präsentation von Speisen nach Qualitätsstandards
- Kontrolle der Speisenqualität und Portionierung
- Sicherstellung eines effizienten Arbeitsablaufs in der Küche
- Vertretung des Küchenchefs bei Abwesenheit
- Mitarbeit bei der Erstellung von Speisekarten und Tagesangeboten
- Warenannahme und Kontrolle von Lieferungen
- Unterstützung bei der Lagerhaltung und Bestandskontrolle

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch und entsprechende Berufserfahrung
- Leidenschaft für die Küche und Liebe zum Detail
- Kreativität und Qualitätsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Verlässlichkeit und Loyalität

Der Job

- In unserer Küche arbeitet ein eingespieltes Team aus rund 10 Personen – Köchen und Küchenhilfen – unter der Leitung von Küchenchef Lukas Neier (4 Hauben Chefs Table und 2 Hauben Restaurant).
- Wir arbeiten im Teildienst auf Vollzeitbasis mit 45 Stunden pro Woche und einer 5,5-TageWoche.
- Fixer Ruhetag ist Sonntag, zusätzlich hat jeder Mitarbeiter einen weiteren halben Tag pro Woche frei.
- Wir bieten sehr gute Verdienstmöglichkeiten – für uns selbstverständlich über Kollektivvertrag, mit entsprechender Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung.
- Wir arbeiten auf hohem kulinarischem Niveau – von Halbpension über à la Carte bis hin zu anspruchsvollen Menüs.
- Jeder hat die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und die Küche aktiv mitzugestalten
- Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit klaren Strukturen und gut organisiertem Ablauf.
- Für jeden im Team gibt es Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb des Betriebs.

Unsere Benefits: Das erwartet dich...

- bei Bedarf kostenlose Unterkunft in der eigenen Wohnung
- kostenlose Verpflegung in der Hotelküche, auch an freien Tagen möglich
- faire, leistungsgerechte und pünktliche Bezahlung, über Kollektivvertrag, Urlaubs+ Feiertage ausbezahlt
- geregelte Arbeitszeiten und freie Tage
- kostenloses WIFI im Mitarbeiterhaus
- Waschmaschine/Trockner im Mitarbeiterhaus zur freien Verfügung
- Teambekleidung auch für die Freizeit
- abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten und kreativen Team
- wir fördern Weiterbildung
- persönliche und fachliche Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- einzigartiges flexibles Hotelkonzept und Restaurant-Vollbetrieb
- viele Stammgäste im Hotel und Restaurant, eine freundliche Atmosphäre
- großzügige Vergünstigung des Skipasses/Wanderpasses für Serfaus-Fiss-Ladis
- traumhafte Umgebung bis auf 3.000 Meter
- zahlreiche In- & Outdoor Freizeitaktivitäten in der Region

