



Sous Chef (m/w/d)

Du möchtest nicht nur mitkochen, sondern mitgestalten? Dann bist du bei uns genau richtig. Gemeinsam mit Küchenchef **Lukas Neier** arbeitest du auf Haubenniveau – von kreativen Halbpensionsmenüs über à la Carte bis hin zum exklusiven Chefs Table.

Deine Aufgaben

- Unterstützung des Küchenchefs in der operativen und organisatorischen Küchenleitung
- Eigenverantwortliche Führung des Rotisseur-Postens
- Sicherstellung höchster Qualitäts-, Hygiene- und Arbeitsstandards
- Mitarbeit bei Speisekarten, Tagesempfehlungen sowie Waren- und Lagermanagement
- Vertretung des Küchenchefs in dessen Abwesenheit
- Führung und Motivation des Küchenteams

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Kochausbildung und Berufserfahrung
- Leidenschaft für hochwertige Küche und Liebe zum Detail
- Selbstständige, strukturierte Arbeitsweise
- Teamgeist, Kreativität und Verantwortungsbewusstsein

Das erwartet dich

- Eingespieltes Küchenteam mit rund 10 Mitarbeitern
- Arbeiten auf Haubenniveau (4 Hauben Chefs Table | 2 Hauben Restaurant)
- 45-Stunden-Woche im Teildienst, 5,5-Tage-Woche
- Sonntag fix frei + ein weiterer halber freier Tag pro Woche
- Überkollektivvertragliche Bezahlung je nach Qualifikation und Erfahrung
- Moderne, bestens organisierte Küche mit Raum für eigene Ideen und Weiterentwicklung