

Wir suchen Menschen, die ihre Leidenschaft zum Beruf und Gäste glücklich machen.



STELLVERTRETENDER KÜCHENCHEF (m/w/d)

Vollzeit zum nächstmöglichen Zeitpunkt

Das Vier-Sterne Gesundheitshotel Waren (Müritz) bietet Ihnen im Herzen der Mecklenburgischen Seenplatte ein Arbeitsumfeld, in dem Sie mit Ihrem guten Geschmack und handwerklichem Können Hotelgäste während eines Gesundheits- und Entspannungsurlaubes kulinarisch verwöhnen. Auch überraschen Sie Basen- und Intervallfastengäste mit gesunden, leckeren und abwechslungsreichen Gerichten. Kommen Sie in ein motiviertes Team mit angenehmem Arbeitsklima, nutzen Sie die vielfältigen Mitarbeiterbenefits und die Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung. Wir freuen uns auf Sie.

Wir bieten:

- Unbefristete Ganzjahres-Vollzeitstelle
- Unterstützung bei berufsbezogenen Weiterbildungen
- Mitarbeiterbenefits wie Arbeitskleidung, kostenfreie Verpflegung, Sonderzahlungen u.v.m.
- Vergünstigungen in unseren bayerischen Partnerbetrieben
- Feiertags- und Sonntagszuschläge
- Angemessene Bezahlung entsprechend Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung

Ihre Aufgaben:

- Sicherstellen eines in jeder Beziehung reibungslosen Betriebsablaufs in Abwesenheit des Küchenchefs
- Unterstützung der Küchenleitung beim Führen des Küchenteams, insbesondere bei der Personaleinsatzplanung und Einarbeitung neuer Mitarbeiter
- Mitgestaltung eines abwechslungsreichen und attraktiven Verkaufsangebots bester Qualität
- Durchführung von Kalkulationen in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften sowie aller die Küche betreffenden gesetzlichen Bestimmungen (HACCP)
- Unterstützung einer guten und kollegialen Zusammenarbeit innerhalb der eigenen Abteilung sowie aller anderen Hotelabteilungen
- Sicherstellung einer zweckmäßigen und hygienischen Lagerung der Speisen
- Zubereitung und Anrichten von Speisen für das Tagesgeschäft
- Gute Kenntnisse sämtlicher Speisenangebote
- Kontrolle der Sauberkeit im gesamten Küchenbereich sowie des gesamten Arbeitsmaterials
- Organisation des Einkaufs & Bestellung der Rohstoffe sowie regelmäßige Kontrolle des Wareneingangs
- Sorgfalt im Umgang mit allen Arbeitsmaterialien

Ihr Profil:

- Gelernter Koch mit mehrjähriger Berufserfahrung und Zusatzqualifikationen, gern auch aus der zweiten Reihe
- Guter Service und zufriedene Gäste sind Ihre Motivation
- Führungskompetenz und Durchsetzungsvermögen
- Selbstsichere, flexible, eigenverantwortliche und teamfähige Arbeitsweise
- Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse im Umgang mit Lebensmittelhygienevorschriften gemäß HACCP
- Stets freundliches und dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsdiensten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte per Post oder E-Mail an das

Kurzentrum Waren (Müritz) | Herr Direktor Michael Elfert | Am Kurpark 2 | 17192 Waren (Müritz)
E-Mail: bewerbung@kurzentrum-waren.de | Tel. 03991 1824-0