

Natürlich verwöhnen
mit der Sonne im Herzen



Wellness-Wohlfühlhotel | Restaurant & Café Sonnentau



Wurmbergstr. 1-3 | 97650 Fladungen | personal@sonnentau.com | www.sonnentau.com | +49 9778 9122 0

Sous Chef (m/w/d) Vollzeit | unbefristet | ab sofort

Glückliche Gäste liegen dir am Herzen? Kochen ist deine Leidenschaft? Du bist flexibel, eine Führungspersönlichkeit und ein Teamplayer? Dann werde Teil unseres modernen, familiären Teams und arbeite in Deutschlands schönster Panoramaküche. Begeistere uns und unsere Gäste mit raffinierten, leckeren und vor allem frischen Gerichten. Unterstütze unseren Küchenchef bei der Zubereitung von Fleisch- und Fischgerichten und bring' neue Würze und Farbe in die vegetarische/vegane Küche des Sonnentaus.

Unser Wellness- und Tagungshotel liegt am Rande der historischen Kleinstadt Fladungen in der bayerischen Rhön. Wir bieten Platz für bis zu 150 Personen und verwöhnen eine anspruchsvolle Kundschaft mit frischen und hochwertigen Gerichten. Innovation und Kreativität werden neben der regionalen Küche großgeschrieben. Wir gestalten für unsere Gäste einen schmackhaften kulinarischen Aufenthalt in einer besonderen Wohlfühlatmosphäre.

WIR BIETEN

- ... modernste Küchentechnik - auf dem neusten Stand der Technik
- ... fairen Lohn (Einstiegsgehalt ab 3900,- Euro brutto) mit Zuschlägen nach Vereinbarung
- ... diverse Sozialleistungen und viele Benefits (BAV, Urlaubsgeld, Tankgutscheine, Fitnessraum, Schwimmbad...)
- ... flexible Arbeitszeiten von Mo-So innerhalb einer 5-Tage-Woche nach Dienstplan (2 Wochen)
- ... minutengenaues Arbeitszeitkonto
- ... mindestens 1 Wochenende im Monat frei
- ... Unterstützung bei der Wohnungssuche / ggf. vorübergehende Bleibe im Mitarbeiterhaus

DEINE AUFGABEN IM SONNENTAU

- ... Stellvertretung der professionellen Führung des Küchenchefs und arbeiten als Zweierspitze
- ... Mitverantwortung für Koordination und Organisation des operativen Küchenablaufs:
 - * Erstellung von Speisekarten und Tageskarten
 - * Rezeptieren und Kalkulation von Gerichten
 - * Warenbestellung
 - * Einteilung, Unterweisung und Unterstützung der Mitarbeiter:innen auf den verschiedenen Posten (Entremetier, Gardemanger, Patissiers)
- ... Weiterentwicklung des vegetarischen/veganen Speiseangebots sowie der Küchenstandards
- ... Herstellung von Speisen und Desserts
- ... Vorbereitung und Lagerung von Zutaten
- ... Einhaltung der Hygiene-Richtlinien nach HACCP

DIE ZEICHNEST DICH AUS DURCH

- ... Führungsqualität und einschlägige Berufserfahrung
- ... hohes Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- ... Souveränität im à la carte - Geschäft, bei Buffets und Caterings
- ... Freude an der „Leichten Küche“ mit viel Gemüse, ebenso wie an der modernen Deutschen Küche
- ... ein Händchen für vegetarische und vegane Speisen
- ... selbstständiges und strukturiertes Arbeiten
- ... soziale Kompetenz und gepflegtes Erscheinungsbild
- ... Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit
- ... Bereitschaft zu fachlicher und persönlicher Weiterentwicklung