

# Souschef (m/w/d)

## Ihre neue Heimat:

- ein privat-geführtes Hotel mit Raum für Ihre Individualität
- ein einzigartiger Arbeitsplatz in einem wunderschönen Ambiente
- Sie haben einen sicheren Arbeitsplatz mit individuell attraktiven Konditionen wie
  - Einen unbefristeten Arbeitsvertrag
  - geregelte Arbeitszeiten & keine Teildienste
  - Leistungsgerechte Vergütung & überdurchschnittliche Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge
  - Zuschuss zu Vermögenswirksamen Leistungen
  - Für Essen und Getränke ist gesorgt
  - Nutzung unseres hoteleigenen Fitnessstudios mit hochwertigen Matrix-Sportgeräten
  - Der Bezug eines Firmenwagens ist möglich

## Ihre Aufgaben:

- die Vertretung des Küchenchefs
- die Personalführung und Koordinierung des Küchenteams
- die Gestaltung der Speisekarte, der Dienstpläne und der Arbeitsabläufe
- die Ausbildung der Mitarbeiter
- die Organisation des Einkaufs
- das handwerkliche Kochen ohne Einsatz von Convenience-Produkten

## Was Sie mitbringen sollten:

- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und in vergleichbaren Positionen
- Freude an der Zubereitung von Speisen
- Eine ordentliche und gewissenhafte Arbeitsweise
- Kreativität & küchenhandwerkliches Geschick
- Belastbarkeit & Flexibilität
- Leidenschaft für die Gastronomie

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Hotel GUT Bardenhagen  
Frau Tamara Schlicht  
Bardenhagener Straße 3-9  
29553 Bardenhagen

Telefon: 05823 95 39 96 0  
E-Mail: [t.schlicht@gut-bardenhagen.de](mailto:t.schlicht@gut-bardenhagen.de)  
Internet: [www.gut-bardenhagen.de](http://www.gut-bardenhagen.de)

