https://www.erbenhof.de/de/job/1-kuechenchef-m-w-d/

1. Küchenchef (m/w/d)

Arbeitgeber
Erbenhof GmbH

Arbeitspensum
Full-time

Start Anstellung
Ab sofort

Dauer der Anstellung
Unbefristet

Arbeitsort
Brauhausgasse 10, 99423, Weimar, Thüringen, Deutschland

Veröffentlichungsdatum
18. März 2024

Weitere Stellen
Mehr Jobs

Beschreibung

Wir suchen einen netten, engagierten 1. Küchenchef oder Küchenchefin für unser Traditionsrestaurant Erbenhof im Herzen von Weimar.

Wir bieten Ihnen

- Eine eigenverantwortliche und spannende Tätigkeit
- Eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit im angenehmen Arbeitsumfeld
- Übertarifliche Bezahlung
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Chancen zur persönlichen Weiterentwicklung
- Wir stellen die Dienstkleidung zur Verfügung
- Wir pflegen flache Organisationsstrukturen und schnelle Entscheidungswege
- Freundliches, dynamisches und motiviertes Team
- Beteiligung am Unternehmenserfolg

Zuständigkeiten / Hauptaufgaben

- Als 1. Küchenchef sind Sie der Garant für konstante kulinarische Leistungen in allen Bereichen des Betriebs
- Sie prägen die Küche durch ein kreatives, abwechslungsreiches und gesundes Speiseangebot, das sowohl Restaurant als auch Gästen angepasst ist
- Sie sind verantwortlich für die fortwährende Verbesserung der Angebotspalette
- Sie sind verantwortlich für die Aus- und Weiterbildung der Küchenmitarbeiter und die Förderung von Nachwuchskräften

Weitere Aufgaben:

- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs
- Ausarbeitung von Rezepturen mit Mengenangaben für die Preiskalkulation durch die Wareneinsatzkontrolle
- Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften HACCP sowie aller die Küche betreffenden gesetzlichen Bestimmungen
- Erstellen der à la carte Speisekarte für alle gastronomischen Einrichtungen des Betriebes inklusive Lounge, Bars und Bankett in Zusammenarbeit mit dem Hoteldirektor
- Erstellen der sonstigen Tages- und Wochenangebote unter Berücksichtigung des saisonalen Angebots
- Ausarbeiten der Angebote für Veranstaltungen, Bankette und Büffets
- Erstellen der Speisenauswahl für das Frühstück und Frühstücksbuffet

Arbeitszeiten
Vollzeit: 38 Wochenstunden

Qualifikationen / Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Qualifikation
- Mehrjährige Erfahrung als Restaurantkoch
- Leidenschaft für den Beruf
- Organisationstalent
- Hohe Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit

Wir stellen uns kurz vor

Zu unserem Unternehmen:

Die Erbenhof GmbH ist ein etabliertes Unternehmen in Weimar, das die Hotels Alt Weimar und Hotel Am Frauenplan sowie das Restaurant Erbenhof betreibt. Unsere Verpflichtung erstreckt sich nicht nur auf die Verwendung erstklassiger regionaler Produkte, sondern auch auf das Wohl unserer geschätzten Gäste. Mit unserem hochmotivierten und erfahrenen Team verwöhnen wir unsere Besucher mit kulinarischen Meisterleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontakte

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant Erbenhof
Brauhausgasse 10
99423 Weimar

Tel.: 03643-49 44 0
E-Mail: jobs@erbenhof.de
Web: www.erbenhof.de