

Stellvertretender Küchenchef (m/w/d)

AHORN Hotels & Resorts

Hauptstraße 83, 01773 Altenberg

Altenberg Vollzeit Stelle ab sofort

schnelle Bewerbung möglich

29.11.2024

Wir wollen unser Team verstärken und freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Wir sind die AHORN Hotels & Resorts! Als familiengeführte Hotelgruppe mit Hauptsitz in Berlin gehören wir zu den 30 umsatzstärksten Hotelketten in Deutschland. Unsere 7 Hotels befinden sich in den Regionen Brandenburg, Niedersachsen, Sachsen und Thüringen. Eines davon ist das 3-Sterne Superior **AHORN Waldhotel Altenberg** mit 222 Zimmern und nur 40 km südlich von Dresden im Erzgebirge. Unsere Benefits:

- Antrittsprämie von bis zu 2.000,00 €
- Unbefristeter Arbeitsvertrag
- 20 % Zuschlag für Sonntagsarbeit & Feiertagsarbeit
- Zahlung von Erholungs- und Weihnachtsgeld
- Unterkunft und Verpflegung während der Probezeit möglich
- Übernahme der Mietkaution bei Neueinstellung
- Kostenloses Personalesen nach der Probezeit
- Anwesenheitsprämie
- Prämienzahlungen für Anwerbung von neuen Mitarbeitern & Azubis
- Kostenfreie Urlaube innerhalb der Hotelgruppe für die ganze Familie
- Vergünstigte Übernachtungsmöglichkeiten bei Hotelpartnern
- Schulungen und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Preise für „Mitarbeiter des Monats“
- Attraktive Mitarbeiterrabatte auf zahlreiche bekannte Marken über Corporate Benefits

Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung und Unterstützung des Küchenchefs
- operative und fachliche Führung des Küchenteams
- Mitverantwortung für die Planung, Produktion und Zubereitung der Speisen im á la carte-, Bankett- und Halbpensionsbereich
- Sicherstellung der Einhaltung der HACCP-Richtlinien und Sicherheitsvorgaben
- Erstellung von Menü- und Buffetvorschlägen einschließlich Kalkulation
- Mitverantwortung für die Organisation der Warenbestellungen und Überprüfung des Wareneinsatzes
- Verantwortung für die korrekte Warenannahme, -kontrolle sowie Qualitätssicherung
- Betreuung der Auszubildenden in der Abteilung sowie Einarbeitung neuer Mitarbeiter und Auszubildender
- Erstellung von Dienstplänen und tägliche Mitarbeiterereinteilung

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Enthusiasmus, Kreativität, Flexibilität sowie eine zielorientierte, gewissenhafte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Teamgeist, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- Fundiertes Wissen zur Erstellung von Rezepturen und Kalkulationen
- Die Leidenschaft zum Kochen! Sie unterstützen Ihr Team auch gern mit am Herd

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen!

Bewerben Sie sich schnell und einfach online.

Alternativ können Sie uns Ihre Unterlagen auch gerne per E-Mail zukommen lassen.

Ansprechpartnerin:

Frau Bettina Bloß

Tel: 035052 60540

Jetzt bewerben!

Kontakt & Infos zur Bewerbung

AHORN Hotels & Resorts

Hauptstraße 83

01773 Altenberg

+49(0)35052 60540

bewerbung.altenberg@ahorn-hotels.de

www.ahorn-hotels.de/karriere

Fachkräfteportal Erzgebirge
c/o Wirtschaftsförderung Erzgebirge GmbH