

Stellenausschreibung

Die Höri ist eine der schönsten Ecken der Vierländer-Region Bodensee und ein beliebtes Ziel für Touristen und Genießer. Direkt am Naturschutzgebiet und Radwanderweg liegt das Seehörnle, ein modernes Hotel mit 31 Zimmern, Räumen zum Tagen und Feiern, À-la-carte-Restaurant, großer Terrasse und weitläufigem Garten. Unser Team sucht Sie als:

Sous Chef (w/m/d)

Ihre Aufgaben:

- Führen Sie die Küche gemeinsam mit der Leitung
- Begeistern Sie die Gäste mit unseren Angeboten
- Gewährleistung eines reibungslosen Küchenablaufs
- Aktive Teilnahme an der Weiterentwicklung eines kundenorientierten, modernen Küchenkonzepts

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin) mit Berufserfahrung
- Teamfähigkeit und die Fähigkeit, über eine Vorbildfunktion zu motivieren
- Offenheit und ein positives Weltbild
- Ein gepflegtes Äußeres, gute Umgangsformen und soziale Kompetenz

Wir bieten:

- Berufliche Weiterentwicklung
- Einen vielseitigen und sicheren Arbeitsplatz
- Gezielte Einarbeitung
- Leistungsgerechte Vergütung nach DEHOGA
- Regelmäßige Fort- und Weiterbildung
- Kostenlose Gesundheitsangebote
- Zusätzliche Altersversorgung
- Sonn- und Feiertagszuschläge

Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Arbeitsplatz in einem teamorientierten freundlichen Arbeitsklima, in welchem Sie Ihre Erfahrungen ausbauen können.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihren Anruf (0179/4876652) oder Ihre schriftliche Bewerbung an Ludger Ferber-Thiel: l.thiel@seehoernle.de.

Seehörnle - Hotel und Gasthaus

Hörnliweg 14
78343 Gaienhofen-Horn
www.seehoernle.de
Tel. 07735/93770-0