

Küchenchef (w/m/d) ab 01. Februar 2021 o. n. Vereinbarung



Einleitung

Hochwertige Erzeugnisse, ökologisch hergestellt und fair vermarktet – mit dieser Slow Food-Philosophie hat sich unser Landgasthof über die Bodenseeregion hinaus einen besonderen Namen gemacht.



Aufgaben

- Sie gestalten und entwickeln unser regionales und saisonales Speiseangebot
- Sie verantworten unser à-la-carte Geschäft und planen gelegentlich auch Veranstaltungen
- Sie verarbeiten für unsere Gerichte nicht nur einzelne Premiumstücke, sondern das ganze Lebensmittel
- Sie koordinieren unser Küchenteam
- Sie steuern alle Arbeitsabläufe einschließlich der Warenbestellung
- Sie kalkulieren und überwachen den Wareneinsatz

Profil

- Sie beherrschen kulinarische Handwerkskunst
- Sie denken ökologische und nachhaltig
- Sie sind kreativ und bereit, ausgetretene Wege zu verlassen
- Sie sind innovativ, z.B. Saisonverlängerung durch Fermentierung
- Sie sind ein ausgewiesener Teamplayer und verstehen es, ein Team zu leiten und zu motivieren

Wir bieten

- Die Möglichkeit, die Zukunft eines traditionellen Landgasthofes aktiv mitzugestalten
- Eine überdurchschnittliche Bezahlung
- Eine 5-Tage-Woche
- Geregelte Arbeitszeiten
- Hilfe bei der Wohnungssuche

Kontakt

Landgasthof Keller
Ruth und Lukas Keller
Riedweg 2, 88662 Überlingen
Tel. 07553 - 827290

www.landgasthofkeller.de
info@landgasthofkeller.de