



Auf Basis der fränkischen Tradition verwirklichen wir für unsere Gäste einen unvergesslichen Aufenthalt. Dabei interpretieren wir Franken immer wieder neu und zeichnen ein zeitgemäßes Bild fränkischer Kulinarik. Selbstverständlich wird bei uns nur frisch gekocht. Unsere Produkte beziehen wir – wenn möglich – von regionalen Herstellern und Anbietern. Wir suchen ab Sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Sous Chef

(m/w/divers)

Tätigkeitsbereich

- Sicherstellung des reibungslosen Betriebsablaufes in Ihrem Verantwortungsbereich
- Gewährleistung einer optimalen Produkt- und Dienstleistungsqualität
- Verantwortung für eine einwandfreie Warenwirtschaft
- Sicherstellen der HACCP Standards
- Gestaltung von Speiseplänen und deren Umsetzung
- Aktive Mitarbeit bei der Zubereitung kalter und warmer Speisen auch im Front Cooking
- Schulung und Motivation Ihres Teams und Personaleinsatzplanung

Anforderung

- Erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/divers)
- Erfahrung in einer vergleichbaren Position
- Spaß an aktuellen Trends im Food Bereich, Kreativität und Organisationstalent
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Teamfähigkeit
- Ausgeprägte Kunden-, Service- und Qualitätsorientierung
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Englischkenntnisse von Vorteil
- Sichere Anwendung der gängigen MS Office Programme

Wir bieten

- Einen sicheren Arbeitsplatz in gehobenem Ambiente
- Eine unkomplizierte Unternehmenskultur mit großartigen Teamkollegen
- Übertarifliche Bezahlung
- Kostenlose Verpflegung während der Arbeitszeit und Unterstützung bei der Wohnungssuche

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung an:

Gasthaus Alte Mainmühle,
Herrn Philipp Gagel
Mainmühlen Gastronomie e.K.,
Stern gasse 1, 97070 Würzburg
Oder per E-Mail: gagel@alte-mainmuehle.de