



VOLLZEIT

## WIR SUCHEN ZUM NÄCHSTMÖGLICHEN ZEITPUNKT: Executive Souschef (m/w/d)

Ihr Augenmerk als Executive Souschef (m/w/D) liegt in der Gestaltung eines kulinarischen Verwöhnprogramms für unseren exklusiven Gästekreis. Sie sind ein kreativer Künstler am Herd und haben Freude am Kochen? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

### IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erfahrung in der gehobenen Küche, evtl. auch im Tagungs- und Bankettbereich von Vorteil
- Führungspersönlichkeit und hohes Verantwortungsbewusstsein
- Qualitäts- und kostenbewusste Arbeitsweise
- Fundierte HACCP-Kenntnisse
- Flexibilität, Stressfestigkeit, Belastbarkeit
- Leidenschaft für die Verarbeitung frischer Lebensmittel und Produkte
- Kommunikationstalent
- Gute Umgangsformen und ein gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Englischkenntnisse von Vorteil

### IHRE AUFGABEN

- Charmanter, herzlicher Gastgeber unseres Hauses
- Schwerpunkt administrative Tätigkeiten und HACCP
- Unterstützung, Anleitung und Kontrolle des Küchenteams
- Erstellen von Speisekarten und Menü- und Buffetvorschlägen
- Erstellung von Kalkulationen
- Verantwortung für das Bestellwesen, die Warenannahme und -verräumung in Abwesenheit des Küchenchefs
- Qualitätssicherung
- Einarbeitung neuer Mitarbeiter

### WAS WIR BIETEN

Ein multikulturelles Team, das Spaß bei der Arbeit hat | Gehobene Hotellerie im internationalen Umfeld  
Spannende, facettenreiche Arbeitstage | Weihnachts- und Urlaubsgeld nach Tarif  
Kostenfreie Arbeitskleidung inkl. Reinigung | Verpflegung und Getränke (Sachbezugsregelung)  
Mitarbersommerfest und Kick Off Party | Günstige Übernachtungspreise in Partnerhotels  
Kostenfreie Nutzung des hoteleigenen Fitnessstudios



SIE SIND INTERESSIERT? SENDEN SIE IHRE BEWERBUNG AN:

Sophie Klinger  
Director of Human Resources  
s.klinger@monarchbadgoegging.com  
09445/ 98 974