

WIR SUCHEN FÜR DIE SOMMERSAISON 2025

SOUS CHEF

(M / W / D)

DEINE LEGENDÄRE ERFAHRUNG FÜR LEBEN UND KARRIERE

Du willst unseren Gästen **Qualität auf höchstem Niveau** bieten und hast eigene Ideen? Perfekt! Als **Sous Chef** umfassen deine Aufgaben die **Unterstützung und Stellvertretung der Küchenchefs**. Du **produzierst kreative à la Carte- und Halbpension-Gerichte**. Außerdem **koordinierst du den Mitarbeiterinsatz** und hilfst bei der **Warenannahme sowie der Kontrolle unserer hohen Qualitätsstandards**.



BENEFITS - typically Burg

- **LIVE PRETTY:** Von unseren Mitarbeiterhäusern kommst du zu Fuß direkt durch einen Tunnel bei jedem Wetter entspannt zur Arbeit.
- **BON APPETIT:** Gutes Essen ist wichtig für eine gute Stimmung. Und für gute Leistung! Daher gibt es bei uns frisch gekochtes, gutes und gesundes Essen. Mahlzeit!
- **LOOK BEAUTIFUL:** Selbstverständlich bekommst du von uns deine Dienstkleidung gestellt und diese wird auch kostenfrei gereinigt und bei Bedarf ersetzt.
- **MAKE SOME MONEY:** Wir wissen, dass gutes Leben Geld kostet. Daher verdienen unsere Angestellten übertariflich.
- **ENJOY YOUR TIME:** Wir nehmen auch deine Erholung ernst. Daher kannst du kostenfrei den Wellnessbereich unseres Hotels nach 20 Uhr nutzen und bekommst außerdem Rabatte auf alle Wellnessbehandlungen.
- **WORK OUT YOUR WAY:** Das Gym in unserem neuen Mitarbeiterhaus kannst du 24/7 nutzen.
- **IMPRESS YOUR FAMILY:** Die Verwandtschaft ersten Grades unserer Mitarbeiter:innen erhalten je nach Verfügbarkeit niedrigere Zimmerpreise.
- **LET'S ROCK THE BURG:** Unsere Teampartys sind legendär. Zum Saisonauftakt beginnt alles edel-„drüber“, mit Haubenessen, Friseur und Stylisten für alle. Zum Saisonausklang wird's dann „drunter“, mit DJ, gemeinsamem Kochen und Cocktailmixen, mit allem, was aus der Bar noch weg muss.

SO TICKST DU

- Deine Kolleg:innen schätzen deine positive und souveräne Art.
- In stressigen Situationen bewahrst du einen kühlen Kopf.
- Du hast ein Gespür für Menschen und findest immer die richtigen Worte.
- Dein Ziel ist es, außergewöhnliche, kulinarische Gästeerlebnisse zu schaffen.

DEIN ERFAHRUNGSSCHATZ

- abgeschlossene Ausbildung als Köchin/Koch in der gehobenen Gastronomie
- vergleichbare Berufserfahrung in internationalen angesehenen Hotels
- Kenntnisse für Lebensmittelsicherheit, Hygiene und Küchenmanagement
- sichere Kommunikation auf Deutsch und Englisch

WIR FREUEN UNS AUF DEINE BEWERBUNG

- Lebenslauf und Lichtbild
- Arbeitszeugnisse

jobs@burghotel-lech.com