



## **KOCH / KÜCHENLEITUNG (m/w/d)**

Im März 2021 wird in Neu Darchau das bereits bestehende Göpelhaus unter neuer Leitung wiedereröffnet. Dafür suche ich bestenfalls zum 01.02.2021 ein engagiertes und qualifiziertes Team.

Das Göpelhaus liegt direkt an der Elbe und hat neben einem großen Saal innen, einen schönen Biergarten im Außenbereich. Hier sollen sowohl Durchreisende als auch Hiesige unser Speise- und Getränkeangebot genießen. Darüber hinaus biete ich mit dieser Location einen schönen Ort für Veranstaltungen. Ich freue mich auf die erste Saison mit dir in meinem Team!

### **Dein Aufgabenbereich:**

- Du sicherst die Entwicklung der Speisenangebote, mit der Lust kulinarische Akzente der regionalen Küche zu setzen.
- Kreative Menügestaltung für Tagungen und Großveranstaltungen auf Grundlage einer Kalkulation.
- Wareneinkauf für die Küche, Kontrolle der Waren, Preiskontrolle der Lieferanten und Verantwortung für den Wareneinsatz in der Küche.
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs inklusive der Einhaltung einer Küchenhygiene nach HACCP Standards des Fresenius-Instituts
- Du handhabst das digitale Bestellwesen bis hin zur vorbereiteten Buchhaltung für Rechnungen die deine Abteilung betreffen.

### **Deine Qualifikation:**

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- gepflegtes, professionelles Erscheinungsbild, Auftreten und gute Umgangsformen
- gepflegtes Deutsch

### **Deine Vorteile:**

- Mitarbeiterwohnung in der Nähe
- traumhaften Arbeitsplatz getreu dem Motto „da arbeiten wo andere Urlaub machen“
- Familiäres Umfeld und dynamisches Team
- Falls du ein Pferd mitbringst, bieten wir dir eine günstige und artgerechte Unterbringung im nahegelegenen Familienbetrieb

Art der Stelle: Vollzeit, Festanstellung