



**Gutes Essen macht glücklich!** Nach diesem Grundsatz bewirten und verwöhnen wir in der Schönhagener Mühle unsere Gäste. Wir sind ein zertifiziertes Bio-Hotel.

Neben attraktiven Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir verschiedene Veranstaltungen, bei denen Interessierte selbst Hand anlegen können, um ihre Kochkünste zu vervollständigen. Unsere Lokalität wird gerne für Familienfeste und Feiern gebucht. Im Bistro erhalten unsere Kunden und Gäste ausgewählte Spezialitäten, die den Genuss garantieren.

Wenn Du Lust hast, Bio-Speisen lecker zuzubereiten, tolle Teller an den Gast zu bringen, beste Bio-Weine anzubieten und Wert auf hohe Qualität in der Gastronomie legst, dann bist Du bei uns richtig.

## **Koch / Chef de Cuisine (m/w/d) in Vollzeit**

### **Das bieten wir Dir:**

- Eine vielfältige Aufgabe mit Verantwortung und Raum für Deine Kreativität
- Ein herzliches und motiviertes Team sowie ein wertschätzendes Arbeitsumfeld
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag mit einer attraktiven Gehaltsstruktur
- Einen Firmenwagen und ein Diensthandy zur privaten Nutzung
- 39 Wochenstunden, zwei Wochenenden im Monat frei, Arbeitszeit bis max. 21 Uhr
- Unterstützung bei der Wohnungssuche, anfangs Unterbringung vor Ort möglich

### **Das bringst Du mit:**

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) und/oder Berufserfahrung in diesem Bereich
- Kochen ist Deine Leidenschaft, Du hast Spaß an Deiner Tätigkeit und an der Umsetzung eigener Ideen
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Freude an frischen Zutaten und Gerichten
- Selbstständige Arbeitsweise, hohes Engagement und eine ausgeprägte Serviceorientierung
- Organisationstalent, Kreativität und Umsetzungsstärke

### **Welche Aufgaben erwarten Dich:**

- Führung und Förderung eines Teams von zwei Mitarbeitern
- Verantwortung für den reibungslosen Ablauf in der Küche
- Zubereitung der Speisen - Du kochst ausschließlich mit saisonalen, marktfrischen und regionalen Produkten und verwendest dabei vorwiegend Bio-Produkte
- Kreieren und Erstellen von Menüs, Buffets etc., Entwicklung der Restaurantkarte
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygienevorschriften (HACCP)

### **Appetit bekommen?**

Dann freuen wir uns auf Deine Bewerbung per E-Mail an unseren Partner: [bewerbung@kugler-rosenberger.de](mailto:bewerbung@kugler-rosenberger.de)

Kugler & Rosenberger GmbH & Co. KG  
Brigitte Eskofier / Bahnhofstr. 18 / 90518 Altdorf / 09187/40919-22