



Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams  
suchen wir zum sofortigen Eintritt  
**Souschef (m/d/w)**



### Ihr Aufgabengebiet

- Mitverantwortung für einen in jeder Beziehung reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich, sowie aktives Kochen auf allen Posten bei Bedarf
- Einhaltung aller Hygienevorschriften und betrieblichen Richtlinien sowie aller die Küche betreffenden gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften
- Mitverantwortlich für die Absprache mit Lieferanten
- Pflege und Kontrolle, kostenbewusster Einsatz und rechtzeitige Anforderung aller verwendeten Materialien
- Sorgfältige und fachgerechte Lagerung und Verwendung der Rohstoffe und Produkte

### Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Kochausbildung und mindestens 3-jährige Berufserfahrung
- A la carte- und Banketterfahrung
- Gute Produkt- und Materialkenntnisse
- Erfolgs- und qualitätsorientierte Arbeitsweise
- Selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten
- Aufgeschlossenheit, Engagement, Teamfähigkeit und guter Umgang mit Stresssituationen
- Verantwortungsbewusstsein und Gastorientierung
- Organisations- und Planungsfähigkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität

### Das dürfen Sie von uns erwarten:

- ein angenehmes Arbeitsklima in einem motivierten Team
- Verantwortung und "kurze" Wege
- geregelte und planbare Freizeit
- Nachts-, Sonn- und Feiertagszuschläge zuzüglich zum Gehalt

- 15% Rabatt auf hotelinterne Wellnessbehandlungen und Gutscheineinkauf
- Übernachtung zu Mitarbeiterkonditionen in den Top 250 Tagungshotels in Deutschland
- Mitarbeiterabbatt auf das Premium-Wellness-Abo in unserem externen Fitnessstudio
- Unterstützung bei der Wohnungssuche

Haben Sie Spaß an erfolgsorientiertem Arbeiten?  
Sind Sie aufgeschlossen und bereit für einen Neustart?  
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

**Wir freuen uns auf Sie in unserem Team!**



**Angel`s – das hotel GmbH**  
**Am Fruchtmark 5-9**  
**66606 St. Wendel**  
**06851 – 999 000**  
**personal@angels-dashotel.de**

