

Mitten in Westfalen gelegen, hat sich das Rittergut Störmede seit 2013 zu einem der attraktivsten Veranstaltungs- und Tagungsorte entwickelt. Modernste Technik vereint sich mit historischer Bausubstanz zu einem einzigartigen Resort in dem 55 Wohlfühlzimmer und eine ausgedehnte Wellnesszone für einen entspannten Aufenthalt sorgen. Das Rittergut Störmede ist ein familiengeführtes Unternehmen wo Sie Mitglied eines Teams sind welches durch Zusammenhalt und Leistungsbereitschaft geprägt ist.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen *engagierten*

Sous Chef / Stellvertretender Küchenchef (m/w/d)

Als Koch aus Leidenschaft verfügen Sie über eine mehrjährige Berufserfahrung. Ihnen ist die Arbeit auf allen Posten vertraut und sind in der Lage ein Team ambitionierter Köche und Auszubildender in Vertretung des Küchenchefs zu führen. In der Kreation neuer Speisen sehen Sie eine Herausforderung die Sie gerne annehmen und erfolgreich unter Verwendung frischer Produkte zum Erfolg führen.

Ihre Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs in allen Bereichen
- Gemeinsam mit dem Küchenteam stellen Sie ein hervorragendes kulinarisches Erlebnis für jeden Gast sicher
- Termingerechte Zubereitung im À la carte- und Bankettgeschäft
- Koordination und Abwicklung von Arbeitsabläufen
- Mitwirkung bei der Erstellung von Speisen- und Tageskarten
- Qualitative und quantitative Kontrolle des Warenbestandes
- Durchführung von Wareneinkäufen und Wareneingangsprüfung
- Anleitung der zum Zuständigkeitsbereich gehörenden Mitarbeiter
- Gewährleistung von Sauberkeit und Hygiene

Sie bringen mit

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Erfahrungen als Führungskraft in vergleichbarer Position
- Hohe Motivation und Leidenschaft für die Verarbeitung ausgewählter, vorwiegend regionaler Produkte
- Organisationstalent, optimales Zeitmanagement sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- Sehr gute Kenntnisse im Umgang mit MS-Office
- Teamgeist, Begeisterung und Qualitätsbewusstsein



Wie bieten Ihnen:

- Einen anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem expandierenden und zukunftsstabilen Familienunternehmen
- Modernste Küchenausstattung
- Kurze Kommunikationswege und Mitsprache bei Entscheidungsprozessen
- Eine der Position entsprechende Bezahlung
- 5-Tage Woche
- Mitarbeitervergünstigungen durch Teilnahme an Personights

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung – gerne auch per E-Mail!

Ihre Ansprechpartnerin:

Frau Nicole Bröggelwirth-Kirschner
Human Resources Managerin

Rittergut Störmede KG - Albert-Brand-Straße 3 - 59590 Geseke

☎ 02942 / 98808-27

✉ nicole.broeggelwirth-kirschner@rittergut-stoermede.de

Bürozeiten: Montags – Freitags 08:00 – 11:30 Uhr