



Wir eröffnen nach kompletter Sanierung im Herbst 2021 wieder für unsere Gäste! In historischen Gemäuern aus dem 18. Jahrhundert ist unser **3* Superior Hotel und Restaurant** mit moderner Ausstattung entstanden.

Unser Hotel umfasst 45 Einzel-, Doppel- und Familienzimmern samt Wellnessbereich mit Sauna und Whirlpool. Im hauseigenen Restaurant gibt es verschiedene Gasträume mit über 100 Sitzplätzen für Gäste, Gesellschaften und Veranstaltungen - im Sommer zusätzlich eine herrliche Sonnenterasse und einen Biergarten im Innenhof.

Unsere Küche ist gut bayerisch mit internationalen Schmankerln, aber immer handwerklich, frisch und regional. Für den Aufbau unseres neuen Teams suchen wir ab **01.10.2021** einen

Koch (m/w/d).

Die Stelle ist in Vollzeit, Teilzeit oder auch auf Minijob-Basis möglich!

Berufung statt Beruf – wie Sie uns im täglichen Geschäft unterstützen:

- Eigenverantwortliches Herstellen und Anrichten von Speisen für Büfets, Menüs, Veranstaltungen und für das à la carte-Geschäft
- Verantwortung für den ordnungsgemäßen Zustand des Zuständigkeitsbereiches (Posten und Kühllhäuser), insbesondere im Hinblick auf die HACCP-Richtlinien
- Ausarbeitung von Menü- und Büfettvorschlägen sowie Speisekarten
- Gästeberatung und -betreuung bei Veranstaltungen und Büfets
- Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheiten

Was Sie für uns so wertvoll macht:

- Kreativität und Leidenschaft für ihren Beruf
- Eine abgeschlossene Berufsausbildung und Berufserfahrung
- Teamfähigkeit und Verlässlichkeit als Basis der gemeinsamen Zusammenarbeit
- Bereitschaft zur fachlichen und persönlichen Fort-/Weiterbildung
- Spaß an der täglichen Arbeit mit Gästen und dem Team

Nicht nur pünktliche Lohnauszahlung und Selbstverständlichkeiten, sondern auch:

- Dienstkleidung wird von uns gestellt und gewaschen
- Verpflegung mit Getränken und Speisen während der Arbeitszeiten
- Mitgestaltung bei Arbeits- und Urlaubsplanung
- Betriebliche Altersvorsorge und Dienstfahrrad auf Wunsch
- Minutengenaue Erfassung der Arbeitszeiten und Ausgleich von Überstunden
- Faire und transparente Trinkgeldaufteilung
- Eigenes Rabattprogramm und eine Mitarbeiterkreditkarte
- Einen neuen Arbeitsplatz, der eine Vielzahl an Entwicklungschancen bietet

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Gehaltsvorstellung (Montasbrutto-Lohn) senden Sie bitte an Personal@Wittelsbacher-Hof.de oder postalisch an SAZ OHG, Schlachthofstraße 24, 91781 Weißenburg i. Bay.