



Hotel Ochsen Schönwald: erbaut in 1796, familiengeführt und seit 1983 mit 4 Sternen ausgezeichnet. Wir überzeugen mit 36 Zimmern, 72 Betten, einem modernen Wellnessbereich sowie einem erstklassigen Restaurant inmitten eines Wander-, Rad- und Freizeitsportparadieses. Die Unternehmensphilosophie baut auf drei essenziellen Säulen auf: Familie, Leidenschaft und Liebe zum Detail. Freude bei der Arbeit wie eine familiäre Arbeitsatmosphäre, ein tolles Team, ein angenehmes Miteinander mit hohen Synergien bei der Arbeit und eine ausgewogene Work-Live Balance sind bei uns eine Selbstverständlichkeit und finden sich im Arbeitsalltag wieder. Eine übertarifliche Bezahlung, sowie ein Urlaubs- und Weihnachtsgeld sind bei uns bereits seit 30 Jahren Standard und zählen wir zu den Basics in der Personalführung. Sie können sich freuen bei uns nicht nur einen geregelten Arbeitsplatz zu finden, sondern auch ein Teil unserer Familie des Hotel Ochsen Schönwald zu werden. Das hört sich ansprechend an und Sie möchten das Arbeitsleben des Hotel Ochsen Schönwald live erleben und beleben? Dann kommen Sie ins Team!

## Koch (m/w/d)

### IHR ARBEITSLEBEN:

- Kombination aus traditionellem Handwerk und modernen Küchentechniken
- flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege, familiäres Arbeitsklima
- vielseitige Aus-, Fort-, Weiterbildungs- sowie Entwicklungsmöglichkeiten
- übertarifliche Vergütung
- Angestelltenessen mit Rabatt
- Fußläufige Personalwohnung
- kostenfreie Mitarbeiterparkplätze und überdachte Stellplätze für Fahrräder

Wir suchen einen Vollblut Koch, der für seine Kreativität und Kulinarik in der Küche keine Metropole benötigt, sondern die Ruhe und Entspannung der Natur.

## IHRE AUFGABEN:

- Durchführung des à la Carte Angebots und/oder Buffet-Angebot, das dem Unternehmensleitbild und dem vorgegebenen Budget entspricht
- Kulinarische Entwicklung von Veranstaltungen und Sonderaktionen zu bspw. Muttertag, Valentinstag, Ostern, Weihnachten
- Gewährleistung eines guten Küchenergebnis, unter optimaler Verwendung der vorhandenen Materialien, Geräte und Ressourcen
- Dokumentation der Küchenprozesse und Lagerhaltung Food
- Einhaltung jeglicher Hygiene-, Qualitätsmanagement- und Qualitätssicherungsvorgaben, insbesondere des HACCP Konzeptes sowie sonstigen Richtlinien im Umgang mit Lebensmitteln
- Verantwortung für die gesetzten Küchenstandards
- Enge Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen/Mitarbeitern des Unternehmens

## IHR PROFIL:

- abgeschlossene Ausbildung zum Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Berufserfahrung als Koch (m/w/d) oder in vergleichbarer Position in einer Hotelküche
- Vorlieben für Arbeitszeiten im Schichtsystem
- Mobilität, ohne Angewiesenheit auf öffentlichen Personennahverkehr um Schichtzeiten zu gewährleisten
- deutsche Sprachgewandtheit
- Verständnis für künftige Digitalisierung und stetige Weiterentwicklung unserer Abläufe
- guter Umgang mit den üblichen MS Office Programmen
- Engagement und körperliche Belastbarkeit, Stressresistenz
- selbstständige, verantwortungsbewusste und strukturierte Arbeitsweise, sicheres Auftreten
- Teamfähigkeit, Kommunikationsstärke, Motivationsstärke und Konfliktfähigkeit
- Loyalität gegenüber der Unternehmerfamilie und dem Ochsen-Team

## IHRE BEWERBUNG:

- Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins, Ihrer Kündigungsfrist und Ihrer Jahresbruttogehaltsvorstellung.

**Bewerbungsunterlagen über das Bewerbungsformular (Button „Jetzt bewerben“) auf unserer Webseite einreichen.**