

Das **Resort Schloss Auerstedt** ist ein Ort voller Charme und Geschichte. Gäste freuen sich auf erholsame Tage in stilvollen Ferienwohnungen oder einem gemütlichen Ferienhaus in ganz besonderer Atmosphäre verzaubern. Der dazugehörige **Schlossgasthof Auerstedt** sorgt für kulinarische Höhepunkte und eine hochwertige Verköstigung aller Restaurantgäste und Ferienbesucher.

Zur Unterstützung unseres auerstedter Schlossgasthofs suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt in Vollzeitanstellung (wöchentlich 40 Stunden) eine/n:

### **Sous Chef/in (m/w/d)**

#### **Wir zählen auf Ihre Expertise!**

- Sie unterstützen den/die Küchenchef/in bei der Organisation von Tagesabläufen, beim Einkauf sowie der Menüplanung und vertreten ihn/sie verantwortungsvoll bei Abwesenheit
- Sie arbeiten partnerschaftlich im Team, motivieren sich gegenseitig und schaffen hierdurch Großes
- Eine ressourcenoptimierte Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich: Verantwortungsvoller und sorgsamer Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln ist ein Muss
- Sie bringen tiefgehende, praxiserprobte Kenntnisse zur Lebensmittelhygiene sowie dem Inverkehrbringen mit und wenden sie gekonnt auf die gegebenen Restaurant-Standards an
- Sie verantworten die Warenannahme und Qualitätskontrolle, sorgen für eine fach- und fristengerechte Verwendung/Lagerung ein- bzw. ausgehender Lebensmittel
- Ihr ausgeprägtes Ordnungs- und Sauberkeitsbewusstsein sichert die Abläufe sowie die Einhaltung der damit verbundenen Auflagen/Zertifizierungen (u. a. Hygienestandards nach HACCP-Richtlinien)
- Unter Einsatz Ihres hohen Service- und Qualitätsbewusstseins arbeiten Sie an der Stärkung der Gästezufriedenheit: Sie verstehen es, Besuchern und Urlaubern gemeinsam mit Ihren KollegInnen eine umsichtige, persönliche und konstant hohe Produkt- und Serviceleistung anzubieten
- Sie repräsentieren den Gasthof und das Schloss Auerstedt, interagieren wertschöpfend mit Dienstleistern, der Kommunalverwaltung und weiteren Kooperationspartnern

#### **Welche Qualifikationen und Eigenschaften sind erforderlich?**

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung zum Koch/Köchin (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- Führungserfahrung und/oder Erfahrungswerte in einer ähnlichen Position
- Ausgeprägte Affinität und praxiserprobte Erfahrungswerte u. a. in der gehobenen Küche und dem Bankettbereich des Hotel- und Gastgewerbes
- Vorbildliche und emphatische Gastgeberqualitäten auf Basis Ihrer Leidenschaft für die Gastronomie
- Sehr gute Deutsch- und gute EDV-Kenntnisse (MS-Office)
- Fähigkeit, auch in hektischen Situationen strukturiert, überblickend und kollegial zu bleiben
- Passion für den Umgang und das kreative Verarbeiten von Lebensmitteln – gemeinsam im Team!
- Sie sind arbeitszeitlich flexibel, arbeiten gern in Schichten und besitzen die Fähigkeit, die Aufgaben und Herausforderungen in Ihrer verantwortungsvollen Funktion im dynamischen Hotellerie-Umfeld stets effektiv und zielführend zu organisieren

#### **Last, but not least! Was bieten wir?**

- Einen spannenden und gästenahen Wirkungskreis in einem bedeutsamen Tätigkeitsumfeld
- Abwechslungsreiche Aufgaben und die geschätzte Möglichkeit, eigene Ideen umzusetzen
- Teamgeist: Hoch motivierte KollegInnen an Ihrer Seite
- Arbeitsplatzsicherheit in einem stetig wachsenden Unternehmen
- Individuelle Chancen zur Fort- und Weiterbildung
- Zahlreiche und attraktive Vergünstigungen im gesamten Unternehmensverbund Toskanaworld
- Auf Wunsch: Berufliche Altersvorsorge und Vermögenswirksame Leistungen
- Kostenfreie Getränke (Kaffee, Tee, Mineralwasser)

**Sie haben Fragen zur Stelle oder möchten sich direkt bewerben? Wir freuen uns auf Sie!**

Schlossgasthof Auerstedt

z. Hd. Herrn Jakobi (Gastgeber)

Schlosshof | 99518 Bad Sulza

E-Mail: [jakobis@auerstedt.org](mailto:jakobis@auerstedt.org) | Tel.: +49 36461 877 62 | +49 151 185 679 14



PS: Auf der Suche nach Veränderung? Wir bieten weitere spannende Jobs u. a. in den Bereichen Front Office/Rezeption, Service, Kosmetik, Küche, Barkeeping, Medizin, IT, Einkauf, (..) deutschlandweit!

➡ <https://toskanaworld.net/karriere/>