

Küchenchef (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit | VILA VITA Marburg GmbH

Die VILA VITA Marburg GmbH ist eine vielseitige Genießer-Welt in der Universitätsstadt Marburg mit 15 eigenständigen Hotel- und Gastronomiekonzepten. Zur VILA VITA Marburg GmbH gehören das Hotel VILA VITA Rosenpark mit Bar und einem Wellnessbereich, sechs Restaurants mit unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten und das angrenzende Congresszentrum. Eine Eismanufaktur mit Bistro, ein Feinkostgeschäft und das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen komplettieren die VILA VITA Gruppe. Insgesamt beschäftigt die VILA VITA Marburg GmbH mehr als 500 Mitarbeiter.

DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Vorbereitung, Durchführung, Organisation und Kontrolle des gesamten Küchenbereichs
- Verantwortung für die reibungslosen Abläufe in der Küche
- Sicherstellung des Qualitätsanspruches sowie eines optimalen Produktionsablaufes
- Überwachung der Sauberkeit und Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften (HACCP)
- Sorgsamer und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen
- Erstellung von Dienstplänen, sowie Urlaubsplanung
- Kreative Mitgestaltung neuer Gerichte

DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Entsprechende Fachkenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung in der Führung eines Küchenteams
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute Umgangsformen und eine positive Ausstrahlung
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Selbständiges Arbeiten
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität

HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **bewerbung@vilavita.com**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!