

## SOUS CHEF (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit

Wenn Sie einen abwechslungsreichen Job mit Raum zur Kreativität suchen, dann sind Sie bei uns genau richtig. Für unser AROMA Bistro & Deli suchen wir einen Sous Chef / Stellv. Küchenchef (m/w/d), der in die vielfältigen Aufgabenbereiche von einer der besten Eismanufakturen Deutschlands, eines modernen Schulungs- und Konferenzzentrums sowie eines innovativen Betriebsrestaurants eintaucht. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

### DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Sie wirken bei der Vorbereitung von Speisen mit und sorgen für reibungslose Abläufe im Tagesgeschäft.
- Sie überwachen nicht nur die Organisations- und Arbeitsabläufe im gesamten Küchenbereich, sondern werden auch selbst beim Kochen auf allen Posten aktiv.
- Bei der Zusammenstellung von Menüs, Tages- Wochen- und Saisonkarten können Sie kreativ werden.
- Sie übernehmen zudem allgemeine organisatorische Aufgaben sowie die Urlaubs- und Dienstplangestaltung.
- Auch die Annahme und Prüfung des Wareneingangs fällt als Organisationstalent in Ihren Aufgabenbereich.
- Sie sorgen für eine einwandfreie Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften.

### DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin.
- Sie besitzen im besten Fall mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im á la carte und / oder Bankett-Bereich.
- Exzellente Produkt- und Materialkenntnisse sollten genauso zu Ihrem Arbeitsalltag gehören, wie eine strukturierte, selbständige und pflichtbewusste Arbeitsweise.
- In Ihrer Arbeit sind Sie stets erfolgs- sowie qualitätsorientiert.
- Sie haben ein sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild und überzeugen mit einem ebenso gastfreundlichen wie kompetenten Auftreten.
- Sie zeichnen sich durch Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität aus.

### DAS BIETEN WIR IHNEN

- Einen zukunftssicheren, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz
- 30 Tage Urlaub im Jahr
- Geregelter Arbeitszeiten
- Jobticket
- Vergünstigte Personalverpflegung
- Verschiedene Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Jahressonderzahlung, vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge
- Moderne und zeitgemäße Arbeitsmaterialien

- Jährliche Mitarbeitergespräche
- Mitarbeitererevents

**IHRE BEWERBUNG RICHTEN SIE BITTE AN:**

VILA VITA Marburg GmbH

Personalabteilung | Anneliese Pohl Allee 17 | 35037 Marburg

E-Mail: [bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com) | Telefon: 06421/6005-122 | [www.vilavitamarburg.de](http://www.vilavitamarburg.de)