

Unser inhabergeführtes Unternehmen ist bereits seit 1998 als Veranstaltungsagentur tätig. Seit 2013 beleben wir nun die Wachenburg in Weinheim mit Herzblut und Leidenschaft zur Gastronomie neu. Die Wachenburg ist inmitten des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald und an der Ferienstraße Bergstraße gelegen.

Wir bieten unseren Gästen auf der Höhenburg liebevolle Gastlichkeit in stilvollem Ambiente mit Panoramablick in die Rheinebene.

Unser Leistungsspektrum reicht von einem À la Carte Restaurant „Burgschenke“ über einen saisonalen Terrassenbetrieb auf unserem großzügigen Burghof bis hin zu niveaувollen Veranstaltungen, wie z.B. Hochzeiten, Tagungen, Kongresse, Empfänge, private Veranstaltungen und Messen. Mit viel Liebe zum Detail arbeiten wir auch ständig eigene Veranstaltungskonzepte aus, welche wir auf der Wachenburg durchführen, wie z.B. Konzerte, Open-Air-Kino, Kunstveranstaltungen, Open-Air-Parties u.v.m.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n:

Küchenchef (m/w) in Vollzeit

Tätigkeitsbeschreibung:

- Erstellung der Speisekarte im à la carte Restaurant
- Erstellung der Bankettmappe für das Veranstaltungshaus
- Kulinarische Planung und Umsetzung von Specials (wie z.B. Sonntagsbrunch, Valentinstagmenü, Angebote zu Open-Air-Events, Kinoangebote, Weihnachtsessen etc.) im à la carte Restaurant sowie für Veranstaltungen.
- Mitarbeiterführung
- Planung, Einteilung und Schulungen von Mitarbeitern
- Budgetkontrolle
- Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Maßnahmen
- Durchführung des Einkaufs, der Lagerführung, des Controllings und der Inventur

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie sind ausgebildete/r Koch/Köchin und verfügen über einschlägige, mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Position
- Betriebswirtschaftliche Ausbildung bzw. Weiterbildung ist von Vorteil
- Außerdem verfügen Sie über die Ausbildereignung.
- Sie bringen Leidenschaft für Ihren Beruf mit und zeichnen sich durch Kreativität aus. Sie sind offen für Neues und bringen gern Ihre eigenen Ideen mit ein.
- Sie sind ein aufgeschlossener, kontaktfreudiger Mensch. Zu Ihren Stärken zählen Qualitätsbewusstsein, die Freude mit Gästen zu arbeiten und Flexibilität.
- Zuverlässigkeit, Teamgeist sowie Einsatzbereitschaft setzen wir voraus.

Was wir Ihnen bieten:

- Selbstständiges Arbeiten in leitender Funktion mit Budgetverantwortung
- Arbeiten in einem motivierten und innovativen Team
- Ein spannendes und attraktives Arbeitsumfeld, in welchem Sie die dynamischen Wachstumsprozesse aktiv mitgestalten und Ihre Persönlichkeit einbringen können

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung (gern auch per E-Mail) unter Angabe des frühestmöglichen Eintrittstermins und Ihrer Gehaltsvorstellung.