



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

★★★★ SUPERIOR



Souschef (m/w/d) gesucht!

Die Insel der Sinne, eine kleine 4 Sterne Superior Hotelanlage im Naturparadies Berzdorfer See, verzaubert seit nunmehr fast 4 Jahren unsere Gäste. Die Detailverliebtheit für wertige Materialien, Zimmer und Suiten, deren legerer Luxus zum Durchatmen und Loslassen einladen, Ruheräume zum Träumen, Privatstrände, ein kleiner aber feiner Wellnessbereich, verwöhnende Produkte und Behandlungen im Spa, sowie eine gesunde, unverfälschte lassen uns zu einem Kleinod in der Region werden.

Die Insel ist ein Herzensprojekt – ausergewöhnlich natürlich, herzlich und authentisch. Quer durch alle Abteilungen verbindet uns ein gemeinsames Ziel: Wir möchten unseren Gästen ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis schenken.

Frisch, gesund und unverfälscht – das ist die Devise in der Küche. Wir kochen im Rhythmus der Natur, den Jahreszeiten folgend, mit saisonalen und vorwiegend regionalen Produkten. Der respektvolle Umgang mit den Köstlichkeiten aus der Natur, den Tieren und Ressourcen liegt uns heirbei ganz besonders am Herzen.

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchenchefs einen Souschef, der Kochen noch als echtes Handwerk versteht, der der veganen und vegetarischen Küche die gleiche Aufmerksamkeit und Kreativität schenkt, der gemeinsam mit unserem Küchenchef eine motivierende Teamführung umsetzt, der die kulinarische Konzeption mitgestaltet und unsere Gäste mit liebevollen Kreationen begeistert.





INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

Ihr Tätigkeitsfeld auf der Insel:

- Zubereitung anspruchsvoller Speisen unter Anwendung verschiedener Garmethoden
- Abwechslungsreiche Vitalküche entsprechend dem gehobenen Vier-Sterne-Standard
- Team-Motivation
- Mitgestaltung des Speisenangebots mit Alleinstellungsmerkmal und einem Fokus auf die handwerkliche Zubereitung, die Herkunft und Transparenz der Lebensmittel und deren Erzeuger, sowie die Verbindung von traditioneller Küche und eigenen, modernen Interpretationen
- Mitverantwortlich für die Umsetzung des Qualitätsstandards
- Optimierung der Arbeitsabläufe
- Allgemeine organisatorische Aufgaben
- Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen
- Sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe einschließlich Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene
- Gewährleistung eines reibungslosen Küchenbetriebes in Abwesenheit des Küchenchefs
- Warenbestellung und Lieferantenpflege
- Gewährleistung einer kontinuierlichen Qualitätssicherung, hohen Produktqualität sowie eines wirtschaftlichen Wareneinsatzes

Was wir uns wünschen:

- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie als Souschef
- Erstklassigen Mitarbeiter, der mithilft, Urlaubserlebnisse zu gestalten
- Herzlichkeit und Freude am Gastgeber-Sein
- Aktives Einwirken auf die Optimierung unseres Angebotes
- Eine strukturierte und organisierte Arbeitsweise
- Organisationstalent, optimales Zeitmanagement
- Ein Teamplayer, der seine Mitarbeiter motiviert und Ihnen Raum zum Wachsen gibt
- Die Lust und Freude sein Fachwissen an unsere Nachwuchsgeneration weiterzugeben
- Mitarbeiter mit Vorbildwirkung, um unsere Unternehmenswerte lebendig zu halten
- Respektvolle Umgangsformen, eine gesunde Lebensweise und eine zeitgemäße Einstellung zu Umweltthemen und Nachhaltigkeit beim Umgang mit allen Ressourcen sind für Sie gelebte Praxis

Worauf Sie sich freuen dürfen:

- Einen besonderen Arbeitsplatz mit Urlaubsfeeling
- Ein Arbeitsklima, das von Partnerschaft und Teamgeist getragen ist
- Die ständige Einladung zum Mitdenken, Mitreden und Mitgestalten
- Ein Aus- und Weiterbildungsprogramm zur fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Überstunden wahlweise durch Abgeltung oder Zeitausgleich
- Vergünstigungen im hauseigenen Restaurant, auf Wellnessbehandlungen/Natur-Kosmetik-Produkte
- Eine faire, leistungsgerechte Bezahlung, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen klären



INSEL DER SINNE
HOTEL · RESTAURANT · SPA

- Zuschläge für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Jährliche Mitarbeiterentwicklungsgespräche
- Kostenfreie Nutzung des Fitnessraumes und der SUP's
- Die Möglichkeit, ein Business Fahrrad zu leasen – der Fahrradweg aus der Stadt auf die Insel ist grandios.

Sie mit uns ins Gespräch und dann vielleicht auf die Insel!

Die Stellenausschreibung richtet sich an alle, egal ob: m / w / d – Hauptsache: Mensch!!!

Bewerbung per E-Mail oder Post!

Ansprechpartnerin Frau Charline Kümmel | Tel.: 035822 554013

Insel der Sinne GmbH & Co.KG | Am See 33 | 02827 Görlitz | E-Mail: Job@inseldersinne.de