

Stellenbeschreibung: Koch/Köchin

Schlüsselqualifikationen:

- gute und sichere Umgangsformen
- gepflegtes Äußeres
- Abgeschlossene Kochausbildung
- Teamfähigkeit, Kollegialität
- Wille zur Weiterbildung
- Loyalität und Verschwiegenheit, Ehrlichkeit
- Lückenlose Kenntnisse über das Hotel und unsere gesamtes Angebot
- Sehr gute Ortskenntnisse in Bad Füssing und die Umgebung

Aufgaben-/Verantwortungsbereich:

- Herstellung und Zubereitung der Speisen für die hauseigenen Restaurants (Restaurant „Matisse“, Café-Wintergarten „Orangerie“, Gourmetrestaurant „Schwarzwaldstube“ und den Rotary-Clubraum)
- Tägliche Kontrolle der Lagerräume, der Kühlhäuser und der Kühlfächer in der Küche auf Sauberkeit und Ordnung
- Eigenverantwortliches Führen des Küchenpostens
- Tägliche Kontrolle des Frühstücks-, Mittags- und Abendbuffets
- Kontrolle und Schulung der Auszubildenden in der Küche
- Verantwortungsvoller, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsmitteln
- Warenannahme und Warenkontrolle, fachgerechte Lagerung der Waren
- Erstellen der Speisekarten und Menükarten in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Organisation und Durchführung von Bankettveranstaltungen in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und dem Serviceleiter
- Ausarbeitung von Menüvorschlägen und Vorschlägen für Pausenverpflegung für Tagungen und Veranstaltungen
- Ständige/tägliche Qualitätskontrolle und Qualitätssicherung im Bereich F&B
- Gewährleistung von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und den Lagerräumen

