

Wellness
liegt in unserer
Natur

Küchenchef (m/w/d) in Vollzeit

Es beginnt hier.

Das **Mawell Resort Langenburg** steht für ein außergewöhnliches Wellnesserlebnis und setzt mit natürlichem Design neue und hohe Maßstäbe in der Hohenloher Hotellandschaft.

Wir kreieren nicht nur unvergessliche Momente im Herzen der Natur für unsere Gäste, sondern hinterlassen mit unserem Team einen Glanz in den Augen der Erinnerung an Gastfreundlichkeit mit der Liebe zum Detail. Werde ein Teil von uns und finde deinen **Traumjob** im unvergleichbaren Hohenloher Land.

Werde ein Teil unseres hervorragenden Küchenteams

Dein Bereich in unserem Team:

- Planung, Führung und Motivation unseres hervorragenden Küchenteams
- Koordination der Gesamtplanung in enger Zusammenarbeit mit dem Küchendirektor und Abstimmung aller relevanten Themen mit den angrenzenden Bereichen
- Anleitung und Einarbeitung von Küchenmitarbeitern und Auszubildenden
- Qualitätssicherung und Kontrolle aller Arbeitsabläufe im Küchenumfeld
- Kontrolle der Warenbestellung, dem Wareneinsatz und der entsprechenden Lagerung
- Verantwortung für die Einhaltung und Umsetzung unseres Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards (HACCP Richtlinien uvm.)
- Erstellung unseres regionalen Menükonzeptes und Umsetzung kreativer Kocherlebnisse

Das erwartet Dich:

- flexible 5 Tage-Arbeitswoche (Sonntag-Montag oder Montag-Dienstag frei)
- geregelte Arbeitszeiten und Überstundenausgleich durch digitale Zeiterfassung
- Schichtende 20:30 Uhr und kein „Küche putzen“ nach Feierabend
- Kostenfreie SPA & Fitness Nutzung zu den Mitarbeiterzeiten
- Respektvolle und familiäre Unternehmenskultur mit internen Aufstiegschancen

Unser Team freut sich auf:

- abgeschlossene Berufsausbildung Koch/Köchin
- erste Erfahrungen in einem vergleichbaren Betrieb- mind. 1 Jahr Berufserfahrung
- Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- Teamgeist

Wir freuen uns auf Deine aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an bewerbung@mawell-resort.de