

Küchenchef (w/m/d), Vogtland, Bad Elster - Vitalhotel

In unseren **stiftungseigenen, familienfreundlichen Hotels** verwöhnen wir unsere Gäste - dies sind vorwiegend die Mitglieder der Stiftungsfamilie Bahn-Sozialwerk (BSW) & Eisenbahn-Waisenhort (EWH). Wir unterscheiden uns durch **soziale Arbeitsbedingungen und faire Löhne** von der Hotelbranche. Unsere deutschlandweiten Hotels und Ferienwohnungen **mit Herz** ergänzen unsere sozialen Leistungen.

Denn die Stiftungsfamilie BSW & EWH begleitet als **starker Sozialpartner der Deutschen Bahn** deren Beschäftigte und ihre Familien nachhaltig in allen Lebensphasen, insbesondere in herausfordernden Arbeits- und Lebensumständen.

Mit rund **200.000 Mitgliedern und 550 Mitarbeitenden** engagieren wir uns jeden Tag für die gute Sache – verantwortungsvoll, menschlich und professionell.

Für unser Vitalhotel Weiße Elster mit 49 Zimmern, im traditionsreichen **Kurort Bad Elster im Vogtland**, suchen wir ab sofort in Vollzeit einen engagierten **Küchenchef** (w/m/d).

Das bieten wir Ihnen:

- Einzigartige Arbeitsatmosphäre im Vogtland, eingebettet in die sanfte Mittelgebirgslandschaft des Dreiländerecks von Sachsen, Bayern und Böhmen
- Sicherer und unbefristeter Arbeitsplatz
- Bis zu 36 Tage Urlaub pro Jahr – kann auch in den Ferienzeiten genommen werden
- Unterstützung bei der Suche nach einer (Personal-)Unterkunft
- Vermögenswirksame Leistungen
- Mitarbeiterverpflegung zu einem fairen Preis
- 25% Mitarbeiterrabatt bundesweit in allen BSW-Hotels und Ferienwohnungen
- Dienst-Smartphone, welches auch privat vollumfänglich genutzt werden kann
- Jobrad
- Vorteilsportal für Mitarbeiterangebote (Rabatte bei externen Partnern aus allen Lebensbereichen, z.B. Technik, Reisen, Mode, Wohnen, Freizeit, Tickets, Food)

Das sind Ihre Aufgaben:

- Planen, Steuern und Überwachen von Qualität und Wirtschaftlichkeit im Küchenbereich
- Gestalten von Menüplänen und Speisekarten
- Durchführen von Preisvergleichen und Bestellungen, ggf. mit digitalem Bestell- oder Warenwirtschaftssystem
- Kontrolle des Wareneingangs inkl. fachgerechter Lagerung
- Sicherstellen der Einhaltung von Hygienevorschriften nach HACCP sowie Gewährleisten von Sauberkeit und Ordnung in Arbeits-, Kühl- und Lagerräumen
- Führen der unterstellten Mitarbeiter: z.B. Festlegen der Arbeitsteilung, Mitwirken beim Erstellen von Dienst- und Urlaubsplänen
- Aktive Mitarbeit im Küchenbereich bei der täglichen Vorbereitung und beim Kochen von Speisen für das Halbpensionsgeschäft (Buffet)

- Regelmäßige Präsenz am Gast während der Essenszeiten, auch an Feiertagen und zu besonderen Anlässen
- Beachten und Sicherstellen der Rahmenbedingungen im Küchenbereich zum Arbeits-, Gesundheits- und Brandschutz

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch oder vergleichbar Erfahrung
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung als Küchenchef, bevorzugt in der Hotellerie
- Idealerweise Weiterbildung zum Küchenmeister und/oder Ausbilder
- Zuverlässigkeit, ein hohes Maß an Selbstständigkeit und Organisationsgeschick
- Ausgeprägter Dienstleistungscharakter
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und freundliches, offenes Wesen
- Team-, Konfliktfähigkeit und hohe Belastbarkeit – Sie behalten auch in hektischen Situationen einen klaren Kopf
- Spaß am Umgang mit den Gästen

Wir begrüßen Bewerbungen aller Menschen - unabhängig von Geschlecht, Nationalität, ethnischer Herkunft, Religion, sexueller Orientierung, Behinderung oder Alter.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte per E-Mail inkl. Gehaltsvorstellung an:

BSW-Vitalhotel Weiße Elster
Stellvertr. Hotelleiter Daniel Peiser
daniel.peiser@stiftungsfamilie.de



charta der vielfalt

UNTERZEICHNET