



**Wir suchen ab 1. März 2025
eine/n Sous Chef (m/w/d)**

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Erfahrung im á la carte- und Bankettbereich in der bayrisch gehobenen Küche, idealerweise in einer ähnlichen Position oder als Chef de Partie.
- Sie suchen eine neue Herausforderung, sind wissbegierig, möchten sich weiterentwickeln
- Fähigkeit, ein Team zu leiten, zu motivieren und zu schulen. Der Souschef sollte auch in der Lage sein, Entscheidungen zu treffen und Probleme zu lösen
- Sie haben eine Begeisterung für den Beruf
- Qualitätsbewusstsein und Kreativität setzen wir voraus, ebenso kulinarische Trends zu kennen und die Fähigkeit, neue Gerichte zu entwickeln
- Sie sind teamfähig, flexibel, stressresistent, zuverlässig und verantwortungsvoll

Wir bieten:

- Familiäres Betriebsklima
- 4-Tage Woche
- Abwechslungsreiches und interessantes Aufgabengebiet
- Einbringung Ihrer Ideen in unseren Prozessabläufen
- Fortbildungsmöglichkeiten
- Sommer- und Winterbetriebsurlaub
- Modernes Arbeitsumfeld
- Digitale Zeiterfassung
- Gutes Gehalt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Per Post oder per mail an: josef.ostermeier@ostermeiers.com