



Unser zauberhafter Ort sucht Sie als:

Chef de partie / Gardemanger (m/w/d)

Als Vier-Sterne-Superior Haus, gelegen in erstklassiger Lage mitten im Grünen und doch stadtnah – verzaubern und überraschen wir unsere Gäste täglich auf höchstem Qualitätsniveau.

96 Zimmer, 6 Tagungsräume mit Platz für Businessveranstaltungen und Privatfeiern, unser à-la-carte-Restaurant Finch und die Hotelbar No.18, werden von unseren rund 80 Mitarbeitenden betreut. Unsere Küche lässt sich als regionale, modern interpretierte, gehobene Küche, mit mediterranen und asiatischen Einflüssen, beschreiben. Im Zuge unseres Nachhaltigkeitskonzeptes beziehen wir ausschließlich frische und regionale Produkte und verarbeiten diese mit hoher Fachkompetenz und großer Leidenschaft.

Wie wir Sie begeistern:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Wertorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Junges, 14-köpfiges Küchen-Team (inkl. Azubis), welches mir sehr viel Professionalität, Spaß und Leidenschaft arbeitet
- Einbringungs- und Umsetzungsmöglichkeit eigener Ideen
- Gelebte Nachhaltigkeit
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Verschiedene Mitarbeitererevents
- Wir fördern individuelle Persönlichkeiten und legen Wert auf interne Karriereöglichkeiten
- Eigener Unternehmenscoach



Wie Sie uns begeistern können:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin, bringen mind. 3 Jahre Berufserfahrung mit sich und verfügen optimalerweise über Kenntnisse auf allen Küchenposten.
- Ihre Begeisterung spiegelt sich in Ihrem Teamspirit wieder. Sie lieben was Sie tun und arbeiten dabei eigenständig, hochmotiviert, loyal und begeistern mit Ihrer ausgeprägten Innovationsfreude und Kreativität.
- Sie handeln verantwortungsbewusst, arbeiten mit großer Flexibilität und einem hohen Maß an wirtschaftlicher und qualitätsbewusster Arbeitsweise eng mit dem F&B Team zusammen.
- Engagement, Ausdauer und Belastbarkeit sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns über Erfahrung im Ausbildungsbereich und setzen gute Umgangsformen im Alltag voraus.

Ihr Aufgabengebiet

- Sie unterstützen unser Küchenteam und sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf Ihres Postens.
- Dabei sind Sie für die Einarbeitung und Anleitung neuer Mitarbeiter sowie der Auszubildenden verantwortlich und halten jederzeit Sauberkeit, Mise en Place und HACCP- Richtlinien ein.
- Große Service- und Qualitätsorientierung ist für Sie selbstverständlich. Indem Sie über einwandfreie Kenntnisse des gesamten Speiseangebotes, deren Zutaten sowie Herkunft, Zubereitungsarten und Zusatzstoffe verfügen, bereiten Sie mit viel Leidenschaft die Kreationen des Restaurants FINCH zu.
- Zudem unterstützen Sie unseren Küchenchef bei der Anlieferung der Waren sowie Vorbereitungsarbeiten und sind an kreativen Sonderprojekten interessiert.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

„Wir wünschen uns eine fachlich kompetente Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Kreativität kocht und dabei gute Laune versprüht!“



Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Waldhotel Stuttgart GmbH
Guts-Muths-Weg 18, 70597 Stuttgart
Ansprechpartnerin:
Frau Brigitte Metzger
Telefon: +49 711 18572 105
bewerbungen@waldhotel-stuttgart.de
www.waldhotel-stuttgart.de

