



Unser zauberhafter Ort sucht Sie als:

Sous Chef (m/w/d)

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

Wir suchen SIE, eine Persönlichkeit, welche mit Leidenschaft und Herz unseren zauberhaften Ort schätzt und das Team mit Ihrem Engagement, Ihrer Professionalität und Ihrer Freundlichkeit ergänzt und führt.

Unsere Investition in Sie:

Herzlichkeit, Authentizität, Professionalität

- Werteorientierte Unternehmensphilosophie: Flache Hierarchien & Transparenz in der Unternehmensführung
- Gelebte Nachhaltigkeit: Ausgezeichnet mit höchstem Green Sign Level 5
- Eigener Unternehmenscoach
- Unbefristete Arbeitsverträge in einem wirtschaftlich sicheren Umfeld
- Gesunde, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Leistungsorientiertes Gehalt
- Interne & externe Weiterbildungsmöglichkeiten
- Individuelle Geschenke zu persönlichen Anlässen
- Digitales Zeiterfassungssystem und geregelte Arbeitszeiten
- Gemeinsam als Team: Wasenbesuch, Sommerfest, Weihnachtsfeier
- Wir fördern individuelle Persönlichkeiten und legen Wert auf interne Karriereöglichkeiten



Wie Sie uns begeistern können:

- Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie mit.
- 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 und Liebe zum Detail in der Küchenkunst sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns über Erfahrung im Ausbildungsbereich und setzen gute Umgangsformen im Alltag voraus.
- Sie sind eine offene Persönlichkeit, haben ein souveränes Auftreten und verstehen es, Ihr Team zu motivieren und mit Freude zu führen.

Ihr Aufgabengebiet

- Sie vertreten unseren Küchenchef in dessen Abwesenheit und führen ein Team mit insgesamt 15 Mitarbeitern.
- 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.
- Sie unterstützen unseren Küchenchef bei der Anlieferung der Waren, Vorbereitungsarbeiten und sind an kreativen Sonderprojekten interessiert. Dabei sind Sie für einen reibungslosen Ablauf mitverantwortlich, kontrollieren die Hygienevorschriften und übernehmen Verantwortung in der ständigen Qualitätskontrolle.

Das sagt das Waldhotel Stuttgart- Team:

„Wir wünschen uns Leidenschaft, Kreativität, Fachlichkeit und eine starke Persönlichkeit, welche dies umsetzt!“



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

