

Souschef (m/w/d)



Nur im wertschätzenden Miteinander schaffen wir Großes

Die Insel der Sinne, eine kleine, eigentümergeführte 4 Sterne Superior Hotelanlage im Naturparadies Berzdorfer See, verzaubert seit nunmehr fast 4 Jahren ihre Gäste. Die Detailverliebtheit für wertige Materialien, Zimmer und Suiten, deren legerer Luxus zum Durchatmen und Loslassen einladen, Ruheräume zum Träumen, Privatstrände, ein kleiner aber feiner Wellnessbereich, verwöhnende Produkte und Behandlungen im SPA sowie eine gesunde, unverfälschte Küche lassen uns zu einem Kleinod in der Region werden.

Die Architektur unseres Hauses verschmilzt mit unserer Seenlandschaft und bildet eine perfekte Symbiose für einen besonderen Ort der Kraft. Hier finden unsere Gäste etwas, das sie tief berührt - Stille, Offenheit und Klarheit. Neue Impulse werden geweckt für eine Lebensführung mit mehr Freude, Genuss und Lebendigkeit. Dieses ganzheitliche Wohlfühlkonzept arrangieren wir abteilungsübergreifend zu einem bunten Strauß an Angeboten aus dem Entspannungs-, Achtsamkeits-, Bewegungs- und Ernährungsbereich.

Die Insel ist ein Herzensprojekt – außergewöhnlich natürlich, herzlich und authentisch. Quer durch alle Abteilungen verbindet uns ein gemeinsames Ziel: **Wir möchten unseren Gästen ein außergewöhnliches Urlaubserlebnis schenken.**

Frisch, gesund und unverfälscht – das ist unsere Devise in der Küche. Wir kochen im Rhythmus der Natur, den Jahreszeiten folgend, mit saisonalen und vorwiegend regionalen Produkten. Der respektvolle Umgang mit den Köstlichkeiten aus der Natur, den Tieren und Ressourcen liegt uns hierbei ganz besonders am Herzen. Im Sommer und Herbst werden wir mit Gemüse aus dem Garten der Obermühle beliefert. Auch die Zusammenarbeit mit regionalen Bauern und Fischern minimiert Transportwege und leistet einen Beitrag zur CO² Reduktion.

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchenchefs einen versierten **Souschef**, der Kochen noch als echtes Handwerk versteht, der der veganen und vegetarischen Küche die gleiche Aufmerksamkeit und Kreativität schenkt, der gemeinsam mit unserem Küchenchef eine motivierende Teamführung umsetzt, der die kulinarische Konzeption mitgestaltet und unsere Gäste mit liebevollen Kreationen begeistert.



Souschef (m/w/d)

Was wir uns wünschen:

- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie als Souschef oder mehrjährige Erfahrung als Chef de Partie
- erstklassigen Mitarbeiter, der mithilft, Urlaubserlebnisse zu gestalten
- Herzlichkeit und Freude am Gastgeber-Sein
- aktives Einwirken auf die Optimierung unseres Angebotes
- eine strukturierte und organisierte Arbeitsweise
- Organisationstalent, optimales Zeitmanagement
- einen Teamplayer, der seine Mitarbeiter motiviert und ihnen Raum zum Wachsen gibt
- die Freude und Lust sein Fachwissen an unsere Nachwuchsgeneration weiterzugeben
- Mitarbeiter mit Vorbildwirkung, um unsere Unternehmenswerte lebendig zu halten
- Respektvolle Umgangsformen, eine gesunde Lebensweise und eine zeitgemäße Einstellung zu Umweltthemen und Nachhaltigkeit beim Umgang mit allen Ressourcen sind für Sie gelebte Praxis

Ihre Tätigkeit auf der Insel:

- Zubereitung anspruchsvoller Speisen unter Anwendung unterschiedlicher Garmethoden
- Abwechslungsreiche Vitalküche entsprechend dem gehobenen Vier-Sterne-Standard
- Team-Motivation
- Mitgestaltung des Speisenangebotes mit Alleinstellungsmerkmal und einem Fokus auf die handwerkliche Zubereitung, die Herkunft und Transparenz der Lebensmittel und deren Erzeuger, sowie die Verbindung von traditioneller Küche und eigenen, modernen Interpretationen
- Mitverantwortlich für die Umsetzung von Qualitätsstandards
- Optimierung der Arbeitsabläufe
- Allgemeine organisatorische Aufgaben (HACCP, Hygiene, Bereichsorganisation)
- Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen (Arbeitsschutz/Sicherheit/Dokumentation)
- Sachgemäße Lagerung aller Lebensmittel und Rohstoffe einschließlich Gewährleistung der Sauberkeit und Einhaltung der Lebensmittelhygiene
- Gewährleistung eines reibungslosen Küchenbetriebes in Abwesenheit des Küchenchefs.
- Warenbestellung und Lieferantenpflege
- Gewährleistung einer kontinuierlichen Qualitätssicherung, hohen Produktqualität sowie eines wirtschaftlichen Wareneinsatzes

Als Inselmitarbeiter/in dürfen Sie sich freuen auf:

- Einen besonderen Arbeitsplatz mit Urlaubsatmosphäre
- Ein Arbeitsklima, das von Partnerschaft und Teamgeist getragen ist
- Die ständige Einladung zum Mitdenken, Mitreden und Mitgestalten
- Ein Aus- und Weiterbildungsprogramm zur fachlichen und persönlichen Entwicklung nach 1 Jahr Betriebszugehörigkeit
- Überstunden wahlweise durch Abgeltung oder Zeitausgleich
- Vergünstigungen im hauseigenen Restaurant, auf Wellnessbehandlungen/Natur-Kosmetik-Produkte
- eine faire, leistungsgerechte Bezahlung, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen klären
- Zuschläge für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- jährliche Mitarbeiterentwicklungsgespräche
- Kostenfreie Nutzung des Fitnessraumes und der SUP's
- Die Möglichkeit, ein Business Fahrrad zu leasen - der Fahrradweg aus der Stadt auf die Insel ist grandios!

Sind Sie unser zukünftige/r Souschef der nicht nur eine neue Herausforderung sucht, sondern sich mit Herz und Seele dieser Ausrichtung verschreiben kann? Den Wert Ihrer Arbeit möchten wir gerne in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen klären.

Zeigen Sie uns Ihre Leidenschaft und schreiben Sie uns unter Job@inseldersinne.de Wir freuen uns sehr auf Sie!

Ansprechpartner:

Charline Kümmel

Personalsachbearbeiterin

Tel: 035822 55 4013

job@inseldersinne.de