



DU hast Lust auf eine berufliche Veränderung,
bist motiviert, kreativ und willst
mit Leidenschaft und Liebe kochen?
Dann bist DU genau richtig bei uns!
Für unseren familiengeführten Höhengasthof mit
regionaler & saisonaler Heimatküche
mitten im Naturpark Mittlerer Schwarzwald,
suchen wir einen

Küchenchef (m/w/d)

MIT ERFAHRUNG

Es erwartet Dich ein motiviertes, aufgeschlossenes
Team in herrlicher Natur.

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung,
verfügst über hohes Verantwortungs- und
Qualitätsbewusstsein, arbeitest gerne eigenständig
und möchtest mit Freude unsere Gäste verwöhnen
und einen unvergesslichen kulinarischen
Aufenthalt in unserem Restaurant bieten?

Dann freuen wir uns auf DEINE Bewerbung



WIR BIETEN

- Florierenden Familienbetrieb auf wunderschöner Höhenlage umgeben von Wald und Wiesen
- Tolles Arbeitsklima in familiärem Umfeld
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz mit viel Freiraum
- Unbefristeter Arbeitsvertrag mit pünktlichem & übertariflichem, geregelter Einkommen
- Viel Raum zur Mitgestaltung und Weiterentwicklung
- Geregelter Arbeitszeiten in einer 5 Tage Woche
Verlässlicher Urlaubsplan(Sommer, Herbst, Winter)
- Mitarbeiterverpflegung aus unserer Heimatküche und temporäre Unterkunft in unserem Haus
- Hilfe bei der Wohnungssuche
- Naturpark & Schmeck-den-Süden Betrieb



UNSERE ANFORDERUNGEN

- Fundierte Berufserfahrung
- Langfristige Orientierung
- Kreatives, Engagiertes & verantwortungsvolles Arbeiten imTeam
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit & Belastbarkeit
- Erfahrung bei der Einkaufsplanung & Warenwirtschaft
- Kreative Weiterentwicklung
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen

Wir freuen uns Deine aussagekräftige Bewerbung per E-Mail an info@adler-fohrenbuehl.de

