



Deutscherherrenhof

DIE MOSEL ERLEBEN



Mit übergreifender Verantwortung für die Küchen unserer beiden Betriebe an der Mittelmosel suchen wir ab sofort eine engagierte Persönlichkeit für die Schlüsselposition als

Küchenchef (m/w)

Die Betriebe

Das **Hotel Deutscherherrenhof** ist mit über 100 Betten, verschiedenen F&B Outlets, seinem einzigartigen Wellnessbereich sowie der Lage direkt an der Mittelmosel eines der führenden 3* Hotels der Region.

- 55 Zimmer mit einer sehr guten Auslastung
- Restaurant (150 Sitzplätze) & Terrassen (weitere 150 Sitzplätze)
- Gewölbekeller für Veranstaltungen bis 100 Personen
- Deutscherherrenkeller, als Hotelbar bewirtet, mit 80 Plätzen
- Schwerpunkt auf gastronomischen Bereichen
- Einheimische, nationale und internationale Hotelgäste
- Halbpension, á la carte sowie Veranstaltungen

Das **Schlemmerschlösschen** liegt im Herzen von Traben-Trarbach und besticht mit direktem Blick auf die Mosel, seiner großen Sonnenterrasse sowie seiner für die Moselregion besonders modernen Ausrichtung und Speisenauswahl. Wir bieten unseren Gästen moderne deutsche Küche mit italienischem Touch und individuelle Caterings.

- 60 Innenplätze & 100 Außenplätze auf der Sonnenterrasse
- Gemütliche Brückenschenke, als Bar bewirtschaftet
- Zahlreiche Schlemmercaterings
- á la carte Service
- internationales Publikum

Ihr Aufgabenspektrum

Das vorrangige Ziel sind zufriedene Gäste. Als Qualitätsgastgeber der Dachmarke Mosel beeinflusst dieses unsere tägliche Arbeit.

Sie sind direkter Ansprechpartner für Betriebs- und Geschäftsführung der beiden Betriebe, motivieren Ihre betriebsspezifischen Teams, organisieren Schulungen und erstellen Dienst- und Urlaubspläne.

Sie planen und gestalten die Speise- und Menukarten beider Betriebe unter Einhaltung des optimalen Wareneinsatzes und unter Berücksichtigung der Foodkosten sowie des Gäste-Feedbacks. Selbstredend sollte der Einkauf gebündelt und effizient erfolgen, Warenkontrolle sowie -verbrauch optimal organisiert sein und ein sehr freundlicher Kontakt zu unseren Lieferanten bestehen.

Ihr Profil

Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und die entsprechende Berufserfahrung verfügen, Caterings und Großevents für Sie eine kreative und spannende Herausforderung sind und Sie neben allen Führungsaufgaben weiterhin gerne kochen möchten, sind Sie bei uns richtig!

Idealerweise haben Sie darüber hinaus bereits eine Meister- und Ausbildereignungsprüfung abgelegt.

Wir bieten Ihnen eine verantwortliche Position mit viel Gestaltungsfreiheit und eine überdurchschnittliche Bezahlung. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach geeignetem Wohnraum.

Martin Haier freut sich auf Ihre Bewerbung und Rückfragen, gerne per E-Mail.

Deutscherherrenhof GmbH

Deutscherherrenstraße 23 | 54492 Zeltingen-Rachtig | Tel.: 06532/9350 | martin.haier@deutscherherrenhof.de | www.deutscherherrenhof.de