



Kunzmann's ist ein Hotel der Vielfalt, weil es so viele Möglichkeiten gibt, den besonderen Moment zu genießen. Dafür steht die Familie Kunzmann bereits in der vierten Generation als Gastgeber ein. Erholsame Nächte sind im Kunzmann's nicht nur durch die besondere ruhige Lage am Park inmitten der bayerischen Rhön garantiert.

Das 4 Sterne SUPERIOR Hotel verfügt über 64 komfortabel eingerichtete Zimmer und Suiten. Zudem über einen neu errichteten 1000 m<sup>2</sup> großer Spa- und Wellnessbereich mit Hallenbad, Whirlpool, großzügigem Sauna- und Ruhebereich und einem herausragendem Beauty- und Gesundheitsangebot.

Neben unterschiedlichsten Wellness- und Beautyanwendungen bietet Kunzmann's Medical Care auch eine Abteilung für Traditionelle Ayurvedische Medizin. Etablierte indische Ayurveda-Spezialisten bieten im Hotel ein breites Spektrum an Behandlungsformen an.

Der gastronomische Bereich umfasst das Restaurant Gregor | 1926 mit gesamt 150 Plätzen, sowie einem bewirteten Außenbereich mit Terrasse und Garten mit zusätzlich ca. 120 Plätzen. Weiterhin eine Bar mit Kamin-Lounge und 3 Veranstaltungsräume mit einer Kapazität für bis zu max. 50 Personen.

**ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES KÜCHEN-TEAMS SUCHEN WIR AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG SIE ALS UNSEREN NEUEN**

## **SOUSCHEF | STELLV. KÜCHENCHEF (M/W/D)**

---

### **IHR AUFGABENBEREICH UMFASST**

- + Unterstützung unseres Küchenchefs und Leitung dieser Abteilung
- + Vor- und Zubereitung von Gerichten aller Art für unsere Hausgäste sowie für unser á-la-carte-Restaurant
- + Erstellen der Speisekarte und der wechselnden Tagesmenüs bzw. Themenbuffets
- + Wareneinkauf und Warenwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- + Verantwortung für einen reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf sowie Personaleinsatz
- + Wahrung und Verbesserung der Qualitätsstandards
- + Mitarbeiterführung und Motivation
- + Weitergabe und Überwachung der Ausbildungsinhalte
- + Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften

### **SIE VERFÜGEN IDEALERWEISE ÜBER FOLGENDE QUALIFIKATIONEN**

- + Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch bzw. Köchin
- + Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie oder Hotellerie
- + Organisationstalent, optimales Zeitmanagement sowie Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- + Handwerkliches Geschick und detaillierte Fachkenntnisse
- + Engagement, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- + Kreativität und Spaß bei der Arbeit



## SIE BEGEISTERN SICH FÜR DIE WELT DES KOCHES UND SEHEN IHREN BERUF ALS BERUFUNG?

### WIR BIETEN IHNEN:

- + Ein junges, motiviertes und sehr gastorientiertes Team sowie ein angenehmes familiäres Betriebsklima
- + Sicherer Arbeitsplatz in einem gewachsenen Unternehmen mit schlanken Strukturen und kurzen Entscheidungswegen
- + Vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten und eigenverantwortliches Arbeiten in einem Team mit flachen Hierarchien
- + 5-Tage/Woche, übertarifliche Vergütung und Sonderzahlungen
- + Sonn- und Feiertagszuschläge sowie Fahrtkostenzuschuss
- + Unbefristete Arbeitsverträge, kein Saisonbetrieb
- + Generelle Betriebsruhe vor sowie an den Weihnachtsfeiertagen
- + Subventionierung der betrieblichen Altersversorgung und Krankenzusatzversicherung ab dem 2. Beschäftigungsjahr
- + Jährliches Weiterbildungsbudget pro Mitarbeiter in Höhe von 500,00 €, sofern die Weiterbildung im Zusammenhang mit dem Arbeitsplatz bei uns steht
- + 25 Tage Urlaubsanspruch, ab dem 2. Beschäftigungsjahr 27 Tage, ab dem 4. Beschäftigungsjahr 30 Tage
- + Honorierung von Zugehörigkeitsjubiläen, Kick-off Parties und Social Events
- + Kostenlose Nutzung unseres Kunzmann's Spa mit Schwimmbad, Whirlpool, Saunalandschaft und Fitness-Studios sowie kostenloser Fahrradverleih
- + 50 % Rabatt auf alle F&B Leistungen
- + 25 % Rabatt auf Beauty- und Wellnessanwendungen im Kunzmann`s Spa
- + kostenfreies Mitarbeiter- WLAN
- + vergünstigte Family & Friends-Übernachtungsmöglichkeit
- + Eine Unterkunft kann bei Bedarf vorübergehend gestellt werden

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben in einem der attraktivsten Hotels Mitteldeutschlands zu arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Online Bewerbung, gerichtet an Frau Mona Barthelmes, an unten genannte E-Mail Adresse mit Gehaltsvorstellungen und dem möglichen Eintrittstermin. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir postalisch zugeschickte Bewerbungsmappen nicht zurücksenden.