

BASISLAGER

Fichtelberg

Leitung Küche BASISLAGER Fichtelberg mit Gaststube Waldeck Oberwiesenthal (Vollzeit)

“Einfach gut essen.” - Das ist das kulinarische Credo im neu gebauten BASISLAGER Fichtelberg.

Um das umzusetzen, suchen wir einen erfahrenen und engagierten Menschen für unsere moderne und funktionale Küche. Aus dieser wird gezaubert: bestes Bergfrühstück für unsere Herbergsgäste, erfrischende Tagesgerichte für die Aktivtouristen und Besonderes für alle Seminare & Festlichkeiten.

Du bist Profi, liebst gutes Essen, kannst ein Team führen und sorgst somit für gute Stimmung in der Küche und bei den Gästen?

Dann bist Du bei uns richtig.

Deine Aufgaben sind:

- Du sorgst dafür, dass nur beste Qualität auf den Tisch kommt, und kennst dich auch mit veganen Speisen aus.
- Du organisierst den täglichen Betrieb der Küche mit Unterstützung moderner Küchentechnik (Rational iVario, iCombi Pro, SCC).
- Hygienevorschriften lassen Dich lächeln, nicht schwitzen.
- Du weißt um die Wichtigkeit einer sorgfältigen Warenwirtschaft, Budget- und Kalkulationsplanung.
- Du entwickelst mindestens vier saisonale Speisekarten im Jahr.
- Du führst ein kleines Team mit Herz und Verstand.



BASISLAGER

Fichtelberg

Was wir uns von Dir wünschen:

- Liebe zum Kochen
- Abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise in einer ähnlichen Position
- Professionalität, Ausgeglichenheit und Geduld
- Führungs-, Organisations- und Kommunikationsgeschick
- Kundenorientierung und Kenntnisse in Hygienevorschriften
- Freude an Preis- und Warenkalkulation
- Motivation, das BASISLAGER Konzept für Leib & Seele mitzugestalten

Was wir Dir bieten:

- Einen top ausgestatteten Arbeitsplatz an einem außergewöhnlich schönen Arbeitsort
- Ein Team, das sich für den Erfolg gemeinsam verantwortlich fühlt
- Entlohnung, die Deiner Verantwortung und Engagement gerecht wird
- Mitarbeit auf Augenhöhe
- Wirkliche Gestaltungs- und Entwicklungsmöglichkeiten
- Wenn gewollt, Hilfe ein schönes Zuhause zu finden

Mit der Serviceleitung wirst Du die Speisekarte und Abläufe abstimmen und mit dem Veranstaltungsteam die kulinarische Versorgung von Events und Feiern meistern. Wir entwickeln das BASISLAGER Fichtelberg professionell und freudvoll zu einem besonderen Ort und freuen uns, wenn Du dabei bist!

Klingt spannend?

Dann schreib uns gern und kontaktiere zuerst Natascha.

Wir freuen uns darauf!



Natascha Heinrich
natascha@basislager-fichtelberg.de

www.basislager-fichtelberg.de