



Lindenhof Resort & Events GmbH – Hubmersberg 2 – 91224 Pommelsbrunn

Stellenangebot Küchenleitung (m/w/d) mit Einstellung ab Juli 2021

Ihre Aufgaben:

- Koordination des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs unter Einhaltung der Qualitätsstandards
- Kalkulation des Speisenangebots
- Gestaltung von Menüplänen sowohl nach traditioneller fränkischer Kochart als auch nach gesundheitsbewusster und internationaler Küche
- Führung, Coaching und Ausbildung des gesamten Küchenteams
- Unterstützung des Küchenteams im operativen Geschäft
- Bevorzugte Verarbeitung von aus eigener Landwirtschaft oder regional hergestellten Produkten
- Verantwortung für den gesamten Wareneinkauf
- Qualitätskontrolle der Warenlieferung, -lagerung und deren wirtschaftlicher Verarbeitung
- Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene nach HACCP
- Kontrolle und Sicherstellung einer hohen Qualität im gesamten Küchenbereich
- Verantwortlich für alle administrativen Aufgaben den Küchenbereich betreffend
- Dienstplangestaltung und Urlaubsplanung unter Beachtung der arbeitsrechtlichen Grundlagen

Ihr Profil

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position, gerne auch in der gehobenen oder kreativen Gastronomie
- Sie bringen Kreativität und haben Leidenschaft und Begeisterung zum Kochen
- Sie suchen einen Job mit langfristiger Perspektive
- Sie haben Lust auf Hotellerie & Gastronomie in der Spannung zwischen Tradition & Moderne mit internationaler Ausrichtung
- Sie fühlen sich wohl in einem jungen Team
- Sie sind Ausbilder / Ausbilderin für Küchenpersonal oder möchten sich dafür qualifizieren
- Sie sind bereit regionale Produkte und Produkte aus eigenem Anbau ernährungs- und gesundheitsbewusst zu verarbeiten
- Sie nehmen gerne die Herausforderung von kulturübergreifenden Arbeiten an
- Sie sind qualitätsbewusst, flexibel und belastbar
- Sie packen jederzeit mit an

Wir bieten Ihnen

- Eine leistungsgerechte Vergütung
- Eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in teamorientierter und angenehmer Atmosphäre



- Die Teilnahme an Weiterbildungen und die Möglichkeit eigene Ideen mit einzubringen
- Flache Teamstrukturen in einem traditionellen Familienbetrieb der zum Wohle für ein internationales Netzwerk der gemeinnützigen Organisation arbeitet
- Eine erst 2020 komplett neu eingerichtete Küche nach den modernsten Erfordernissen mit hauseigener Metzgerei und Konditorei
- Genaue und elektronische Zeiterfassung

Kontakt

***Ein PKW zum Erreichen des Arbeitsplatzes ist erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzpersonen, Motivationsschreiben und Zeugnisse und frühestmöglichem Eintrittstermin per Email an HR@ng.team. Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie auf Bewerbungen per Papier zu verzichten.

Lindenhof Resort & Events GmbH
Frau Arlinda Merdani
Hubmersberg 2
91224 Pommelsbrunn
Tel: 09154 979910
Email: HR@ng.team

Beschreibung

Das 4 Sterne Hotel Lindenhof liegt im Herzen der Frankenalb, am Rande der südlichen Fränkischen Schweiz. Umgeben von Wiesen und Wäldern auf einem Hochplateau nordöstlich der mittelalterlichen Stadt Hersbruck und nur 30 km östlich der Metropolregion Nürnberg.

Unser Hotel mit seinen über 150 Jahren Geschichte ist ein idealer Ort für Geschäfts- und Teambuilding-Events, Seminare, Familienwochenenden, Feiern besonderer Anlässe, sonnige Grillabende im Hotelgarten oder Aktivurlaub in der fränkischen Schweiz.

Wir sind ein anerkannter internationaler Ausbildungsbetrieb dessen erwirtschaftete Erträge zur Unterstützung der vielfältigen gemeinnützigen Projekte des Nehemiah Gateway Team (NG Team), beitragen.

Nehemiah Gateway hilft mit einer Vielzahl von Hilfsangeboten im sozialen und medizinischen Bereich, vielen Bildungsprojekten, durch Implementierung von Grundwerten sowie mit der Förderung von Business-Initiativen. Uns allen ist es ein Anliegen, die Situation bedürftiger Menschen positiv und nachhaltig zu verändern und deren Lebensbedingungen zu verbessern.