



Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt für unser Küchenteam unter der Leitung von **Mario Sauer**:

## Stellvertretende/r Küchenchef/Küchenchefin (m/w/d)

Der Golf Club St. Leon-Rot zählt seit vielen Jahren zu den schönsten und gepflegtesten Anlagen Europas. Die Clubmitglieder und Gäste genießen bei uns einen exklusiven Service, ein geselliges und lebendiges Clubleben sowie alle Vorteile, die sie von einem der besten Golf Clubs Deutschlands erwarten.

In unserem modernen Restaurant trifft französisch-mediterrane Leichtigkeit auf badische Herzlichkeit. Wir verbinden sorgfältiges Handwerk und bunte Aromen mit frischen Zutaten aus der Umgebung um St. Leon-Rot und bieten unseren Gästen außergewöhnliche Genussmomente sowie unvergessliche Erlebnisse. Bei uns gibt es keine Mitarbeiter, sondern Potentiale und Team Members. Wir verstehen uns als Einheit, die Spaß am Leben und an der Gastfreundschaft hat. Wir lieben die Herausforderung und verbringen jeden Tag damit, innovativ und weltoffen zu sein.



### Deine Aufgaben

- Unterstützung und Stellvertretung von Mario Sauer in der operativen Führung des Küchenteams
- Beaufsichtigung und Umsetzung der Zubereitung unserer frischen Gerichte auf dem jeweiligen Posten (Mise en Place)
- Schulung und Überwachung von HACCP-Richtlinien, Standards und Prozessen in der Küche
- Unterstützung bei der Planung und Kalkulation unserer Food Kollektion und saisonalen Specials
- Begeisterung unserer Gäste mit Kulinarik und deinen fundierten gastronomischen Fertigkeiten



### Was dich auszeichnet

- Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (w/m/d) mit anschließender Berufspraxis und verfügst über Leaderships-Skills
- Du empfindest eine große Freude im Umgang mit Lebensmitteln und frischen Produkten, Kulinarik ist deine Leidenschaft
- Qualitätsbewusstsein, Organisationstalent und Gastgeberqualitäten zeichnen dich aus
- Du bringst eine hohe Einsatzbereitschaft mit, integrierst dich ins Team und bringst dieses mit kreativen Ideen voran

### Das bieten wir

Hilfsbereites Team



Einstieg in den Golfsport

Flexibilität



Betriebliche AV

Weiterbildungsmöglichkeiten



Firmenevents

Kostenloses Parken



Modernste Arbeitsmittel

Zusätzliche Urlaubstage



Personalrabatte im Pro Shop

### Haben wir dich neugierig gemacht?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [Bewerbung@gc-slr.de](mailto:Bewerbung@gc-slr.de) oder über unser [Online Formular](#).

Das Bewerbungsverfahren läuft bis einschließlich 31. Mai 2024.

Bitte habe Verständnis, dass wir danach eingehende Bewerbungen leider nicht mehr berücksichtigen können.