

## Sous Chef (m/w/d)

ab sofort | Vollzeit | VILA VITA Marburg GmbH

Die VILA VITA Marburg GmbH ist eine vielseitige Genießer-Welt in der Universitätsstadt Marburg mit 15 eigenständigen Hotel- und Gastronomiekonzepten. Zur VILA VITA Marburg GmbH gehören das Hotel VILA VITA Rosenpark mit Bar und einem Wellnessbereich, sechs Restaurants mit unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten und das angrenzende Congresszentrum. Eine Eismanufaktur mit Bistro, ein Feinkostgeschäft und das idyllisch gelegene Hofgut Dagobertshausen sowie das Weingut am Nil in der Pfalz komplettieren die VILA VITA Gruppe. Insgesamt beschäftigt die VILA VITA Marburg GmbH mehr als 500 Mitarbeiter.

### DAS BIETEN WIR IHNEN

- Um bei der Arbeit alles geben zu können, brauchen wir Erholungsphasen. Deshalb gönnen wir uns 30 Tage Urlaub im Jahr – und keinen Tag weniger. Ihren Urlaubsplänen steht also nichts im Weg!
- Neu in Marburg und noch keine Bleibe? Wir lassen Sie nicht im Regen stehen. Für die Übergangszeit haben Sie die Möglichkeit, eine Mitarbeiterwohnung zu ergattern. Lassen Sie uns darüber sprechen und wir schauen, was wir tun können
- Wir bieten Schulungen und Weiterbildungen, damit jeder die Chance hat, sich weiterzuentwickeln
- Jährliche Mitarbeitergespräche sind Ehrensache
- Jahressonderzahlung? Garantiert! Vermögenswirksame Leistungen und betriebliche Altersvorsorge? Klar!
- Unsere Mitarbeitererevents sind keine Pflichtveranstaltungen, aber Sie sind herzlich eingeladen
- Family & Friends Rate: Nicht nur Sie, sondern auch Ihre Familie und Freunde profitieren von Vergünstigungen in unserem Hotel in Marburg
- Bei uns wird's nie langweilig – nicht mal am Mittagstisch. Unsere Mitarbeiteressen sind nicht nur lecker, sondern auch abwechslungsreich
- Mit Ihrem eigenen JobRad sind Sie nicht nur flexibel, sondern auch umweltschonend und schnell auf der Arbeit und wieder zuhause

### DARAUF KÖNNEN SIE SICH FREUEN

- Unterstützung des Küchenchefs bei der Planung und Organisation des Küchenbetriebes
- Vertretung für den Küchenchef
- Mitwirkung bei der Menüerstellung
- Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften
- Annahme und Prüfung des Wareneingangs
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Tagesablauf
- Mitverantwortung für einen in jeder Beziehung reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf im gesamten Küchenbereich sowie aktives Kochen auf allen Posten bei Bedarf

### DAS SOLLTEN SIE MITBRINGEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch / Köchin
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung wünschenswert im á la carte und Bankett-Bereich
- Erste Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern von Vorteil
- Exzellente Produkt- und Materialkenntnisse
- Strukturiertes, selbständiges und pflichtbewusstes Arbeiten
- Sauberes, gepflegtes und vorbildliches Erscheinungsbild
- Gastfreundliches und kompetentes Auftreten
- Erfolgs- und qualitätsorientierte Arbeitsweise
- Selbständiges Arbeiten

- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Diskretion und Loyalität
- Sehr gute Deutschkenntnisse, andere Sprachen von Vorteil

**HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?**

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an **[bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com)**. Sie haben Fragen? Die beantwortet unsere Personalabteilung gerne. Rufen Sie einfach unter **06421 6005 122** an. Wir freuen uns auf Sie!