



**Kommen Sie in unser Team!**

**Wir suchen Sie!**  
**Souschef (m/w/d)**

Ab sofort / Vollzeit



Standort:  
**BAD BRÜCKENAU**

### Hier werden Sie gebraucht

- Mit Ihren leidenschaftlichen Kochkünsten versorgen Sie unsere Patienten jeden Tag mit abwechslungsreichen und frischen Gerichten und tragen damit aktiv zu ihrer Genesung bei
- Sie übernehmen die stellvertretende Leitung aller Arbeitsabläufe in der Küche und sorgen so auch bei Abwesenheit des Teamleiters für eine reibungslose Koordination und Kommunikation
- In Abstimmung mit dem Küchenchef gestalten Sie die Speisepläne und neue Menü-Ideen aktiv mit
- Sie sind unter anderem für die Bestellung und Lagerung aller Lebensmittel, für die Menü-Erstellung, die Einhaltung der vorgegebenen Standards, für die Qualitätssicherung sowie für Kostenkalkulationen verantwortlich und behalten dabei stets einen gesamten Überblick

### Hiermit wecken Sie unser Interesse

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- Sie zeichnen sich durch wertorientiertes Handeln, ausgezeichnete organisatorische Fähigkeiten, ein wirtschaftliches Verständnis sowie eine selbstständige Arbeitsweise aus und bewahren auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf
- Ihr sicheres Auftreten und Verantwortungsbewusstsein sowie Teamgeist und Flexibilität runden Ihr Profil ab

### Dadurch überzeugen wir Sie

- Attraktiver Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten sowie freien und kreativen Entfaltungsmöglichkeiten
- Einzigartiges Ambiente des Fürstenhofs – Arbeiten in der Sommerresidenz des bayrischen Königs
- Unser Mitarbeiterphilosophie aus Wertschätzung, Work-Life-Balance und Weiterbildung
- Leistungsgerechte Vergütung

**Sie haben noch Fragen oder möchten sich bewerben?**

Frau Lara Paulsen steht Ihnen für Vorabinformationen gerne zur Verfügung:

E-Mail: [karriere@schlossklinik-fuerstenhof.de](mailto:karriere@schlossklinik-fuerstenhof.de)