



Küchenchef/Küchenleitung (m/w/d) in romantischem Eifelhotel

Schickes Ambiente, zauberhafte Natur und feine Kulinarik

Das Burghaus & Villa Kronenburg ist ein kleines, feines Landhotel am Rande des Nationalparks Eifel in Dahlem-Kronenburg. Eingebettet zwischen Wald und Wiesen erwartet Sie das Hotel vor der malerischen Kulisse der Burgruine Kronenburg, ein stilvolles Refugium in idyllischer Umgebung. Das romantische Eifelhotel verfügt über 35 Zimmer und Suiten, ein à-la-Carte Restaurant, eine Crêperie, einen Konferenz- und Festsaal mit Standesamt sowie einen zauberhaften Terrassengarten mit Springbrunnen, einen beheizten Infinity-Pool und gemütlichen Wellnessbereich.

Unseren Gästen bieten wir ein schickes Ambiente in zauberhafter Natur mit kreativer Kulinarik. Unseren Mitarbeitern bieten wir bestmögliche Gehälter bei abwechslungsreichen Tätigkeiten, flexiblen Arbeitszeiten (keine klassischen Teildienste), tollen Entfaltungsmöglichkeiten und viel gute Laune im Team. In unserem à-la-Carte Restaurant offerieren wir eine feine Landküche, die Crêperie bietet Köstlichkeiten für den kleinen Hunger zwischendurch. Alles wird täglich frisch und möglichst mit vielen Produkten von regionalen Erzeugern gekocht.

Wir sind stolz auf unser Restaurant-Konzept, doch eine wichtige Zutat fehlt uns derzeit noch:

Der kreative, gut gelaunte Chefkoch, der gemeinsam mit unserem engagierten Küchenteam kulinarische Highlights für unsere sehr netten Gäste zaubert.

Worauf Sie sich bei uns als Chef unseres kleinen Küchenteams freuen können:

- mit Herz und Leidenschaft kochen, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt
- Ihre Gerichte mit besten Produkten zubereiten - wir legen großen Wert darauf, mit kleinen Erzeugern aus der Region zusammenzuarbeiten
- gemeinsam Neues ausprobieren, das Restaurantkonzept verfeinern, weitere Gerichte kreieren, kochtechnisch am Puls der Zeit sein
- die Speisekarte kreativ nach Ihrem Gusto gestalten, dabei saisonale Produkte in die wechselnden Speisekarten einbeziehen & einen angemessenen Waren- und Personaleinsatz im Blick haben
- den Küchenbetrieb koordinieren und dabei höchste Qualitäts- und Hygienestandards sicherstellen
- mit den Gästen Bankette abstimmen
- die Küchenmannschaft leiten und gleichzeitig inspirieren, indem Sie auch aktiv im Küchenalltag mitarbeiten

Was Sie mitbringen sollten:

- Engagement, Freude am Beruf, gute Ideen und Spaß daran, mit einem kleinen Team auf große Fahrt zu gehen
- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und mehrjährige Erfahrung idealerweise als Sous Chef, gern auch mit Führungserfahrung

- den Anspruch frisch zu kochen und auf Convenience zu verzichten
- Fähigkeiten und Erfahrungen in der Kalkulation von Wareneinsätzen
- Kreativität, Organisationsgeschick und wirtschaftliches Denken
- Qualitätsbewusstsein und einen sorgsam und verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln und Rohstoffen sowie Hygiene- und Sicherheitsstandards
- keine Scheu vor wechselnden Tätigkeiten im gesamten Küchenbereich
- freundlicher, offener und professioneller Umgang mit Mitarbeitern und Gästen

Was Sie bei uns erwartet:

- ein Restaurant in einem privat geführten Hotel mit beeindruckender Geschichte
- ein herzliches, eingespieltes Team mit sehr gutem familiärem Betriebsklima und direktem Draht zur Chefin
- bestmögliche, leistungsgerechte Bezahlung und Trinkgeldbeteiligung
- ein sicherer und langfristiger Arbeitsplatz
- flexible Arbeitszeiten, innerhalb einer Vier- bis Fünf-Tage-Woche ohne Teildienst
- mind. 2 zusammenhängende freie Tage pro Woche
- ein klug durchdachtes Restaurantkonzept, das zugleich viel Freiraum für eigene Ideen und Kreationen lässt
- ein abwechslungsreicher Küchenalltag zwischen À la carte, Tagungs- und Veranstaltungsgeschäft
- supernette Gäste, die sich über ein gutes Essen freuen und Ihnen viel Anerkennung und Lob schenken, wenn die Kulinarik stimmt
- die Chance, sich mit Einsatzfreude und Kreativität weiterzuentwickeln und sich einen Namen zu erkochen
- kostenfreie Getränke und Mitarbeiterverpflegung während der Arbeitszeit
- ein digitales Zeiterfassungssystem
- Bereitstellung der erforderlichen Arbeitskleidung

Leben, wo andere Urlaub machen:

- ein angenehmes Wohnumfeld in der herrlichen Landschaft der Eifel – auf Wunsch helfen wir gern bei der Wohnungssuche oder vermitteln ein Personalzimmer
- ein einzigartiger Arbeitsplatz mit hohem Freizeitwert – Natur in seiner schönsten Form mit der unschlagbaren Kulisse des Kylltal und seinen unverbauten Höhenzügen
- und trotz allem mittendrin – nur 1 h von Köln/Bonn oder 1,5 h von Düsseldorf entfernt

Werden Sie Teil der Burghaus & Villa Kronenburg-Familie und prägen Sie gemeinsam mit uns eine Küche, die begeistert und unsere Gäste nachhaltig berührt. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Die interessantesten Kandidatinnen und Kandidaten laden wir zu einem Probekochen ein – Sie lernen unsere Küche und unser Team kennen, wir Ihre Art zu kochen.

Kontakt

Burghaus & Villa Kronenburg
 Burgbering 12
 53949 Dahlem-Kronenburg
www.villa-kronenburg.de

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Zeugnisse sowie Ihre Gehaltsvorstellung) per E-Mail an: bettina.hellgardt@villa-kronenburg.de

Bei Fragen vorab erreichen Sie Frau Drössler-Hellgardt auch telefonisch unter 0174 2618529.

