

Sie lassen ein Stück Geschichte hinter sich und
beginnen bei uns ein neues Kapitel in Ihrem Leben.

Unser Forsthaus finden Sie in einer traumhaften Lage mit Blick auf den
Starnberger See und die gesamte bayerische Alpenkette.
Wir bieten unseren Gästen in unserm ländlich eleganten Restaurant eine
traditionsverbundene frische Küche mit Schwerpunkt auf heimischen
Fischen und Wild aus hauseigener Jagd.

Wir suchen daher eine/n

Sous-Chef/in (m/w)

Eintrittsdatum: 1. März 2009

In unserem vielseitigen und spannenden Betrieb folgende Aufgaben:

- Vertretung des Küchenchefs bei seiner Abwesenheit
- Aktive Mitarbeit auf jedem Posten
- Arbeitsplanung der Küchenbrigaden
- Gestaltung des Speiseangebot
- Rezeptierungen erstellen
- Hygienekonzept überwachen
- Lagerbewirtschaftung durchführen

Wir suchen einen Mitarbeiter, der Freude am Beruf und unzählige kreative
Ideen hat. Zudem sollten Sie belastbar und vertraut mit der Ausbildung von
Lernenden sein. Was Sie auch noch mitbringen sollten, ist ein fundiertes
Fachwissen und mehrjährige Berufspraxis.

Unser oberstes Ziel ist es, unsere Gäste kulinarisch zu begeistern.

Sie fühlen sich angesprochen!?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Forsthaus Ilkahöhe, Hiddemann Gastro GmbH,
82327 Tutzing am Starnberger See

oder senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an:
info@ilkahoehe.de