



Das Kastenholz ist ein 4-Sterne Superior Land- und Wohlfühlhotel mit 50 Zimmern im gehobenen Landhausstil, Restaurant, Jagdstube, exklusivem Weinkeller, vier Tagungsräumen, einem großzügigen Spa- und Wellnessbereich mit Schwimmbad und verschiedenen Saunen sowie einem eigenen Hirschpark mit über 130 Stücken Wild. Unter ärztlicher und therapeutischer Leitung werden im hoteleigenen Gesundheitszentrum die bekannte FX Mayr Entgiftungskur sowie Persönlichkeitscoaching, Burnout-Prävention sowie energetische Behandlungen durchgeführt.

Der Trend zu Gesundheit und Wohlfühlen beinhaltet nicht nur das Hotel-Interieur, das Aktiv- und Entspannungsprogramm, die Ruhe und Natur, sondern auch die herzlichen und natürlichen Menschen und eine gesunde Ernährung. Wir verwenden ausschließlich natürliche Produkte und Erzeugnisse von glücklichen Tieren.

Wir lieben



Natürlichkeit!

Wir suchen ab sofort in Vollzeit:

Küchenchef/in für Bio-Vollwert Küche

Sie sind ein/e Koch/Köchin aus Leidenschaft und setzen aus Überzeugung auf Qualität und regionale, jahreszeitliche Produkte.

Mit pfiffigen Ideen, gesunden Garverfahren, sorgfältig ausgewählten Zutaten und Ihrer Kochkunst schaffen Sie immer wieder neue Genusserlebnisse.

Unseren gesundheitsbewussten Gästen bieten Sie durch optimale Zusammensetzung der Speisen eine abwechslungsreiche vollwertige Ernährung.

Wir suchen jemanden, der sich von der Masse abhebt und für das lebt, was er liebt und sich auch unserem Wertebild ("Wir lieben Natürlichkeit") zugehörig fühlt.

Hotel Kastenholz
Frau Dr. Carla Caspary
Hauptstraße 1
53520 Wershofen
02694-381
carlacaspary@kastenholz-eifel.de
www.kastenholz-eifel.de



Ihr Aufgabenprofil

- Führung und Einteilung des Küchenteams
- Kalkulation und Erstellung der Speisekarte
- Kontrolle und Steuerung des Wareneinsatzes
- Durchführung und Überwachung der geltenden Hygienevorschriften
- Entwickeln und Testen neuer Gerichte
- Bekochen unserer a la Carte und Halbpensions-Gäste auf hohem Niveau und mit viel Kreativität

Folgendes setzen wir voraus

- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung als Sous Chef/in bzw. als Chefkoch/köchin
- Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und sie mit Ihrem Können & Teamgeist zu inspirieren
- Sie haben umfangreiche Kenntnisse in der Zubereitung von abwechslungsreichen veganen, vollwertigen, und basischen Köstlichkeiten
- Sie sind engagiert, kreativ und zeigen ein hohes Maß an Eigeninitiative

Wir bieten Ihnen

- ein abwechslungsreiches und anspruchsvolles Arbeitsumfeld
- einen verantwortungsvollen und zukunftssicheren Arbeitsplatz
- ein gutes Betriebsklima in einem jungen Team

Es erwartet Sie eine spannende und herausfordernde Aufgabe, die Bio-Vollwert-Küche in unserem Haus zu implementieren und zu leben. Sie agieren in einem dynamischen Umfeld mit hohem Anspruch, Verantwortung und Gestaltungsspielraum.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen.

Ihre Familie Caspary

Wir lieben



Natürlichkeit!

Hotel Kastenholz
Frau Dr. Carla Caspary
Hauptstraße 1
53520 Wershofen
02694-381
carlacaspary@kastenholz-eifel.de
www.kastenholz-eifel.de

