

Sie haben Gastronomie im Blut und lieben das Meer?

Schön, wir auch! Direkt an der Strandpromenade und Seebrücke des Ostseebades Zinnowitz auf der Insel Usedom gelegen, befindet sich das im Stil der Bäderarchitektur erbaute Strand- und Wellnesshotel „Preussenhof“. Es gehört als Wahrzeichen an der Promenade zu einem besonderen Anziehungspunkt: Das Hotel mit seinen dazugehörigen modernen Dependancen verfügt über 78 Zimmer und Appartements, eine zentrale Rezeption, dem Restaurant "Museums-Café" (65 Sitzplätze) und dem rustikalen "Alex' Steakhaus" (35 Sitzplätze) mit regionaler, moderner Küche, dem Festsaal „Belle Époque“ für Events & Veranstaltungen für bis zu 200 Personen sowie dem Wellnessbereich „Preussen-Vital-Spa“ auf über 800 m² mit Saunalandschaft, Vitalbad, Anwendungsräumen und modernem Fitnessbereich.

Das Strandhotel „Preussenhof“ steht seit mehr als 100 Jahren für herzliche Gastlichkeit und sucht engagierte, zuverlässige und fachlich kompetente Mitarbeiter, die nicht nur ihre Gäste, sondern auch ihre Kollegen schätzen, mit Herz und Seele dabei sind und diese Tradition leben.

Sie sind leidenschaftlich. Sie sind gründlich. Sie sind freundlich und belastbar. Sie schätzen Innovationen. Sie lieben es, Dinge voranzutreiben. Sie sind ein Fan von Altem und Neuem.

Dann gehören Sie in unsere Mitte: Wir bieten Ihnen eine spannendes, abwechslungsreiches Aufgabengebiet und suchen zum **nächstmöglichen Zeitpunkt**:

SOUSCHEF (m/w/d) in Vollzeit

Ihre Aufgabengebiete:

- Vertretung des Küchenchefs bei Abwesenheit
- Zubereitung und Anrichten der Speisen im à la carte-Bereich sowie für Menüs und Buffets
- Erstellung ansprechender Tages- und Wochenangebote unter Berücksichtigung saisonaler Aspekte
- Sicherstellung einer hohen Qualität im Verantwortungsbereich und eines reibungslosen Arbeitsablaufs
- Sicherstellung von Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortung für den fachgerechten Umgang aller Lebensmittel und deren Lagerung
- Ausarbeitung und Kalkulation der Speisekarte
- Warenbestellung, Kontrolle der Warenbestände und Kostenüberwachung
- Durchführung und Auswertung von Inventuren
- Verantwortung für die Einteilung, Koordination und Motivation der Mitarbeiter
- Koordination und Zusammenarbeit mit dem Service und anderen Abteilungen
- Planung und Durchführung verschiedener Veranstaltungen
- Stetiger Austausch und Kommunikation mit dem Küchenchef bzw. Direktion

Damit begeistern Sie uns:

- Sie haben bereits erste Berufserfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt
- Sie haben ein sicheres Auftreten mit Führungsstärke und sozialer Kompetenz
- Sie sind teamfähig und verfügen über eine gute und schnelle Auffassungsgabe
- Sie überzeugen durch Ihre fachliche Sicherheit und sind gern mit Rat und Tat dabei
- Sie arbeiten strukturiert und wirtschaftlich
- Sie haben ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel und belastbar

Mit Ihrem Talent können Sie Know how, Gastlichkeit, Teamfähigkeit vereinen? Verspüren Sie das Interesse in einem spannenden Aufgabenfeld mit übertariflicher Bezahlung und in einem guten Team zu arbeiten?

Dann bewerben Sie sich noch heute mit Ihren schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Angaben Ihres frühestmöglichen Eintrittstermins, Mobilität und Gehaltsvorstellung per Post oder per Email.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Strand- und Wellnesshotel „Preussenhof“
Frau Cathleen Mendle
Geschäftsführerin
Dünenstr. 10
17454 Ostseebad Zinnowitz
Telefon: 038377 / 39 290
E-Mail: c.mendle@schoener-inseln.de