

## Küchenleitung Vollzeit

Das SteinbergsKüchenTeam verändert sich:  
Für unsere natürlich - lokale aber auch kreative Küche suchen wir ab sofort eine Küchenleitung.

Kräuter und Frische stehen für Wildewiese - Genuss.  
Wir bieten Steak, Wild und regionale Leckereien aber auch vegetarische und vegane Gerichte.

### Voraussetzungen

- Berufserfahrung, gerne im leitenden Bereich
- Soziale Kompetenz & Teamführung
- Kundenorientierung und Qualitätsbewusstsein
- Belastbarkeit und Zuverlässigkeit
- Selbständiges Arbeiten



### Tätigkeitsbeschreibung

- Personalplanung, Dienstplanerstellung
- Verantwortlichkeit für a la carte Geschäft, Verwöhnmenüs für Hausgäste
- Bankett (Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Firmenevents bis zu 150 Personen)
- Vegane, vegetarische und allergengerechte Zubereitung von Speisen



- Themenbezogene Büfets (Grill, Spargel, Bärlauch, italienisch, Wild, Kräuter, Schnitzelbüfett)
- Kooperative Zusammenarbeiten mit der Hotelleitung sowie den anderen Abteilungsleitern

Erkennen Sie sich wieder? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise per Mail, an:  
[personal@steinbergs-wildewiese.de](mailto:personal@steinbergs-wildewiese.de)

