

Verwirkliche Dein eigenes kulinarisches Konzept



Du willst auf dem Dorf was bewegen und die Harzer Kulinarik aufrütteln?
Du hast Lust auf dein eigenes Konzept ohne das Risiko einer Selbstständigkeit?

Genau DU fehlst uns im Harzer Hof Scharzfeld als:

Chefkoch/köchin (m/w/d)

Deine Handschrift. Deine Tellersprache. Dein Team.

Wir sind ein kreatives, familiengeführtes Hotel-Restaurant auf dem Land mit 20 Hotelzimmern und einem regionalen a la Carte Restaurant mit 50 Sitzplätzen.

Wir richten Familienfeiern und Hochzeiten bis zu 120 Personen in unserem Festsaal und dem Garten aus. In unserem Theater veranstalten wir regelmäßig kulinarisch eingebettete Theaterabende und Konzerte.

Dein zukünftiges Aufgabengebiet

- Du leitest die Harzer Hof Küche eigenverantwortlich und sorgst für reibungslose Abläufe
- Du kochst mit Deinem Team fürs a la Carte Restaurant, Feiern und Veranstaltungen
- Du koordinierst das Team in der Küche sowie die Arbeitsprozesse rund um Warenpflege, Vorbereitung, Zubereitung und Reinigung
- Du übernimmst die Planung, Kalkulation und Erstellung von Speisekarten, Menüs und Büffetvorschlägen

Das macht Dich aus

- Du begeisterst Dich für eine innovative Küche. Deine Gerichte steigern die Vorfreude auf den nächsten Besuch.
- Du bist ein Teamplayer und gehst mit Vorbildfunktion voraus.
- Du planst die Woche gut. Effizienz ist Dir wichtig.
- Wenns in der Küche heiß her geht, bewahrst Du einen kühlen Kopf
- Im Idealfall hast du bereits Erfahrung als Koch/Köchin mit Personalverantwortung

Du entscheidest Dich für den Harzer Hof, weil

- Du findest bei uns die perfekte Kombination aus Herausforderung und guter Laune.
- Du wirst Teil eines lustigen, offenen Teams. Wir sind ehrlich, freundlich & unkompliziert.
- Wir sind innovativ und ambitioniert. Wir stecken voller Ideen und sind bereit, neue Wege zu gehen.
- Du teilst unsere Begeisterung für Nachhaltigkeit, Regionalität und Zusammenhalt

Was Dich erwartet:

- Eine nagelneue Profiküche (fertig im März 2023)
- Ein unbefristeter Arbeitsvertrag und ein sicherer Arbeitsplatz – die letzten Jahre haben gezeigt, dass wir uns lieber etwas einfallen lassen statt Mitarbeitende fallen zu lassen.
- 2.000 - 2.300 Euro netto plus Extras
- 5-Tage-Woche, freie Wochenenden & wunschfrei nach Absprache
- Du startest mit einem bezahlten Probearbeiten, damit Du und wir sehen, ob es passt.

Dir fehlt etwas in der Liste? Sag uns, wonach du suchst und was Dir wichtig ist – wir sind offen für neue Wege!



Jennifer Ponath

Wann wollen wir durchstarten?

Ruf direkt an oder schreib eine Whatsapp



Tel: 05521994700



WhatsApp: 01726730302



Web: www.hotel-harzerhof.de



**HARZER
HOF**