

## **SOUS-CHEF (m/w/d)**

### **Marburger Esszimmer**

**Vollzeit / nach Vereinbarung**

Nach zweijähriger Pause öffnet das Marburger Esszimmer wieder. Spitzenkoch Denis Feix übernimmt zusammen mit seiner Ehefrau Kathrin Feix die Leitung unseres renommierten Restaurants. Mit neuem Konzept und neuem Look schaffen wir das richtige Ambiente für hochwertige Küche, die modern, locker und zeitgemäß interpretiert wird. Das Gastronomen-Paar setzt hierbei den Schwerpunkt auf frische Produkte aus eigenem Anbau.

#### **DAS BRINGEN WIR MIT**

- 30 Tage Jahresurlaub
- Leistungsgerechte Vergütung und Jahressonderzahlung
- Unterstützung bei der Wohnungssuche vor Ort und eine Übergangslösung
- JobRad
- Arbeitskleidung und Reinigung
- Vermögenswirksame Leistung
- Ausgewogene und vielseitige Personalverpflegung
- Vielseitiges Weiterbildungs- & Schulungsprogramm
- Jährlich Mitarbeitergespräche
- Family & Friends Rate
- Ermäßigungen in unseren Gastronomiebetrieben
- Corporate Benefits

#### **IHRE AUFGABEN**

- Große Leidenschaft für Produkte aus unserem eigenen Anbau
- Einhaltung der Qualitätsstandards sowie der geltenden HACCP Hygienevorschriften
- Liebe für's Detail und Eigeninitiative
- Unterstützung des Küchenchefs in operativen und organisatorischen Aufgaben
- Mitverantwortung für den reibungslosen Organisations- und Arbeitsablauf in der Küche
- Pflege und Reinigung der Küchengeräte

#### **DAS BRINGEN SIE MIT**

- Leidenschaft für den Beruf
- Mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Sterneküche oder gehobenen Hotellerie
- Exzellente Produktkenntnisse
- Selbstständiges Arbeiten und ausgeprägte Eigeninitiative
- Sehr gutes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

#### **KLINGT GUT?**

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen inkl. Lebenslauf und Qualifikationen an [bewerbung@vilavita.com](mailto:bewerbung@vilavita.com). Für Rückfragen steht Ihnen Denis Feix gerne unter 0151/159141109 zur Verfügung! Wir freuen uns auf Sie!