



Wir sind ein Landgasthof mit gehobener, gutbürgerlicher Küche inmitten der schönen, hessischen Rhön. Wir arbeiten mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten aus überwiegend regionaler Herkunft. Internationale Küchenausflüge sind ein weiteres Standbein unserer transparenten Küche.

Wir suchen zum nächstmöglichen Termin, auch sofort, einen

Koch (m/w)
mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie



Ihre Qualifikation: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrungen in der Gastronomie. Erste Führungserfahrung konnten Sie bereits sammeln. Sie sind organisationsstark, sehr zuverlässig, können Mitarbeiter führen und sie zu Höchstleistungen motivieren. Dabei übernehmen Sie gerne Verantwortung, sind flexibel, belastbar, zielstrebig und kreativ. Sie denken und arbeiten unternehmerisch.

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen Verantwortung in unserer Küche und verwöhnen unsere Gäste mit Ihrer Kochkunst. Sie entwickeln mit uns gemeinsam neue Konzepte und setzen innovative Ideen um. Der Aufbau eines kleinen, motivierten Teams reizt Sie ebenso wie die Arbeit in wunderschöner Umgebung und die sehr interessante Position mit Freiraum und Entwicklungspotential (u.a. Küchenchef).

Ihr Arbeitsplatz: Eine mit neuester Technik ausgestattete Küche, u.a. Induktion, erwartet Sie. Unser Restaurant hat über FLAIR!Garten über 50 Plätze, spekturm reicht vom à-la-KochenLIVE!-Küchenevents, FLAIR!Garten und speziellen unserem eigenen Holzback-Spezialitäten werden über Tageskarte ebenso beziehen wir viele Zutaten, Gewürze und Früchte aus



100 Sitzplätze, unser bisheriges Angebotscarte-Geschäft über Open-Air-Grillbüffets im Backhausgerichten aus haus. Saisonale unsere Wochen- und angeboten. Desweiteren wie Gemüse, Salat, unserem Nutzgarten.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise via Email, senden Sie bitte unter Angabe Ihres Gehaltswunsches an:

ichwill@das-laemmchen.de



DAS LÄMMCHEN

Das Lämmchen
Roßbergstr. 2

36142 Tann (Rhön)

