



## Stellenangebot

**Wir suchen für unser Hotel Am Froschbächel\*\*\*S in Bühl  
des Familienunternehmens Haag Hotelwelten  
einen  
stellvertretenden Küchenchef (all genders)  
ab 15. Januar 2022**

**Das Hotel Am Froschbächel ist ein modernes, familiengeführtes Business-  
und Tagungshotel mit 76 Komfortzimmern/ 130 Betten, 8 Tagungsräumen,  
2 Restaurants mit Bar, Terrasse und Garten.**

### **Wir bieten:**

- Geregelte familienfreundliche Arbeitszeiten
- Schichtdienst, überwiegend Montag – Freitag (selten Wochenendarbeit)
- Mitgestaltung des wöchentlichen Dienstplans
- Gute Bezahlung und weitere Benefits
- Beteiligung am Trinkgeldsystem
- ein angenehmes und gesundes Arbeitsumfeld
- positives Betriebsklima
- Langfristige Jobsicherheit und Perspektiven
- Wohnmöglichkeit in Appartements oder Wohnungsbeschaffung

### **Ihre Voraussetzungen:**

- eine abgeschlossene gastronomische oder vergleichbare Ausbildung
- hohe Fachkompetenz in der Speisekunde
- das Motto - „Jeder Gast ist auch Ihr Gast“
- gute Umgangsformen und Teamfähigkeit
- Zuverlässigkeit, Kreativität, Flexibilität, Belastbarkeit

### **Ihre Aufgaben:**

- Alle Bereiche der Küche, à la carte, Tagungen und Bankett
- Fachgerechte Verarbeitung von Gerichten mit qualitativ hochwertigen, frischen Produkten
- Mitwirkung bei der Speisekartengestaltung und Einkauf
- Nachhaltige Warenwirtschaft
- Betreuung und Anleitung Auszubildender in der Küche
- Sie überwachen eigenständig die Einhaltung der HACCP Richtlinien

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung - Familie Haag & Team**

**Ansprechpartner - Herr Robert Haag  
Hotel Haag OHG & Waldhotel Haag GmbH**

per E-Mail: [roberthaag@hotel-froschbaechel.de](mailto:roberthaag@hotel-froschbaechel.de)

Tel: 07223 80850