

Küchenchef/in (m/w/d)

Wir sind ein Familienweingut mit Gastronomie und Gästehaus an der südlichen Weinmosel und suchen für unser Weinrestaurant eine/n **Küchenchef/in** in Teilzeit **ab März 2025**.

Unser modernes Weinrestaurant mit großer Terrasse hat von Mitte März bis Ende November/Anfang Dezember an 6 Tagen pro Woche (Küche 12 - 21 Uhr durchgehend) geöffnet. Während unserer Winterpause beschränken sich die Arbeitszeiten auf 2-3 Tage pro Woche über den Vormittag/ Mittag für unser Personalesen.

Die genaue Stundenanzahl, Arbeitszeit und Startdatum können mit uns abgesprochen werden!

Aufgaben bei uns

- Vor- und Nachbereitung sowie die Durchführung des à la carte Geschäftes
- Entwicklung und Aktualisierung der Speisekarte
- Führung und Koordination des Küchenteams
- Mithilfe bei Einkauf, Bestellwesen, Warenkontrolle und -lagerung
- Mithilfe bei der Organisation und Absprache von Veranstaltungen
- Einhaltung sämtlicher Hygienevorschriften gemäß HACCP
- Fachgerechter Umgang mit frischen Produkten und Sicherung einer gleichbleibend hohen Qualität

Was wir erwarten

- Erfahrung oder Ausbildung als Köchin/ Koch, Küchenchef/in
- Erfahrungen im Umgang mit frischen regionalen und saisonalen Produkten
- Selbstständiges Arbeiten und Zuverlässigkeit
- Verantwortungsbewusstsein und Freude an der Arbeit
- Teamfähigkeit und ausgeprägte Kommunikationsstärke
- Gute Deutschkenntnisse

Was wir bieten

- Garantierter Urlaub über Weihnachten und Silvester
- Flexible Arbeitseinteilung
- Genau Aufzeichnung der Arbeitszeit und Überstunden mit einer App
- Kostenfreie Verpflegung mit Essen und Trinken
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Ein familiäres Umfeld Team und flache Hierarchien
- Mitarbeitererrabatt bei Produkten aus unserem Weingut

Wein- und Gästehaus Apel

Ansprechpartner: Gabriele Apel oder Anna Apel

Weinstraße 26

54453 Nittel

Tel.: 06584-314

info@apel-weingut.de

www.apel-weingut.de