



Der Gutshof Sagmühle wird seit 2019 von der Hoteliers-Familie Lidl geführt, die bereits seit 32 Jahren das renommierte Hotel Drei Quellen Therme in Bad Griesbach-Therme betreiben.

Direkt am Golfplatz Sagmühle gelegen, verfügt der Gutshof Sagmühle über 24 Zimmer verschiedener Kategorien, einem urigen Restaurant und Stüberl, der wohl schönsten Terrasse im Rottal und einem, Tagungsraum mit Blick ins Grüne. Hotelgäste starten am Morgen mit einem reichhaltigen und abwechslungsreichen Frühstück und können sich ganztags in unserem à la carte Restaurant verwöhnen lassen.

Wir suchen einen **Koch (m/w/d)** in Vollzeit.

Ihre Aufgaben:

- Einsatz auf dem jeweils zugeteilten Küchenposten.
- Zubereitung von Gerichten entsprechend dem aktuellen Speisenangebot.
- Sorgfältige, fachgerechte Lagerung und Verwendung von Rohstoffen und Produkten.
- Pflege, Kontrolle, kostenbewusster Einsatz und rechtzeitige Anforderung aller verwendeten Materialien.
- Je nachdem wie kreativ Sie sind, Ausarbeitung neuer Gerichte in Zusammenarbeit mit der Küchenleitung.
- Einhaltung der Sicherheits- und Hygienerichtlinien.
- Ihr Einsatz erfolgt nach Dienstplan im Wechsel mit Kollegen innerhalb einer 5-Tage-Woche, auch an Wochenenden und Feiertagen, in der Regel im Durchdienst.

Qualifikation:

- Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Köchin bzw. Koch.
- Erste Kenntnisse der gehobenen Küche sowie Berufserfahrung sind von Vorteil.
- Eine saubere Arbeitsweise und gute Deutschkenntnisse setzen wir voraus.
- Sie sind bereit, im Wechsel mit den Kollegen auch am Wochenende zu arbeiten.
- Persönlich zeichnet Sie ein freundliches, aufgeschlossenes Verhalten, gute körperliche Verfassung, Zuverlässigkeit und insbesondere Herz und Leidenschaft für den Beruf aus.
- Führerschein und Kraftfahrzeug sind zur Erreichung des Arbeitsortes aufgrund ungünstiger Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel von Vorteil.





Wir bieten Ihnen:

- Zusammenarbeit in einem super Team mit angenehmem Arbeitsklima und flachen Hierarchien.
- Eine Ihrer Berufserfahrung und Qualifikation entsprechende leistungsgerechte Vergütung.
- Ganzjährige Beschäftigung in Vollzeit mit geregelter Arbeitszeit und genauer Zeiterfassung.
- Bis zu 30 Tage Urlaub.
- Individuelle Möglichkeiten zur beruflichen Weiterentwicklung mit Aufstiegschancen.
- Zugriff auf die Plattformen Corporate Benefits und Personights.
- Vergünstigungen im Hotel, bei Kosmetikanwendungen und Massagen sowie im Restaurant.
- Monatlich steuerfreie Zuschläge i. H. v. 50,00 € über Ihre givve® Card
- u.v.m.
- Wenn Sie von auswärts sind, könnten wir Ihnen bei freien Kapazitäten auch eine angemessene Mitarbeiterunterkunft zur Verfügung stellen oder bei der Wohnungssuche behilflich sein.

***** Glückliche Mitarbeiter machen Gäste glücklich & umgekehrt *****

Werden Sie Teil unseres dynamischen und hervorragenden Teams! Wir sind immer auf der Suche nach begeisterten Mitarbeitern, die sich in einem der spannendsten Berufsfeldern überhaupt hervortun möchten. Es warten tolle Herausforderungen und Benefits auf Sie!

Sie wollen bei uns mitarbeiten?

Dann senden Sie uns bitte gleich Ihre aussagekräftige Bewerbung unter Angabe Ihres möglichen Eintrittstermins zu.

Gutshof Sagmühle

Simon Schmidt

Golfplatz Sagmühle 1

94086 Bad Griesbach

simon.schmidt@hotel-dreiquellen.de | 08532-7980

Hier geht's direkt zum Bewerbungsformular: <https://forms.gle/TrpEcmrrq5FamBRY9>

