

Feuerwehrleute genießen in der Bevölkerung das höchste Ansehen, das beweisen Umfragen immer wieder aufs Neue. Feuerwehrleute sind aufrichtig, zuverlässig und verantwortungsbewusst. Sie üben ihre Tätigkeit mit Hingabe und Leidenschaft aus. Und sie sind absolute Team-Player.

Haben Sie dieselben Eigenschaften? Prima! Dann sind Sie vielleicht der neue

Küchenchef (m/w/d)

für unser Feuerwehrhotel Sankt Florian am Titisee. Die komfortable Hotelanlage mit 68 Zimmern und 126 Gästebetten, einem Restaurant mit großzügiger Terrasse, einer Bar sowie einem Veranstaltungs- und Wellnessbereich bietet nicht nur den rund 180.000 baden-württembergischen Feuerwehrangehörigen fast unbegrenzte Möglichkeiten für Erlebnis, Sport, Fortbildung, Erholung und Genuss. Das Feuerwehrhotel Sankt Florian liegt idyllisch neben dem Titisee und nahe dem Feldberg. Nachhaltige Bauweise, eine zeitgemäße Architektur sowie das freundliche und motivierte Mitarbeiterteam kommen bei unseren Gästen bestens an: Jährlich 34.000 Übernachtungen und eine Auslastung von 90 Prozent sprechen für sich.

Was erwartet Sie?

- Sie sorgen dafür, dass die kalten und warmen Speisen perfekt zubereitet und in Szene gesetzt werden, das Auge isst mit.
- Planung und Führung der Abteilung sowie Organisation des täglichen Ablaufs in der Küche
- Führung, Betreuung und Ausbildung des Küchenpersonals inklusive der Erstellung von Dienst- und Urlaubsplänen
- Verantwortung für die Einhaltung und Überwachung der Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsstandards
- Sie haben Budgetverantwortung und sind zuständig für Einkauf, Kalkulation und Wareneinsatz sowie regelmäßige Inventuren

Ihr Profil?

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (m/w/d), eine Weiterbildung (Küchenchef/ Betriebswirt) sowie Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position.
- Sie haben ein hohes Maß an Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sowie Organisationstalent, Kreativität und Selbstständigkeit.
- Sie gehen hochmotiviert mit Anspruch, Überzeugung und Spaß in Ihre Aufgaben und haben Erfahrung in Dienstplanung und Küchenorganisation.
- Sie haben den Mut, Entscheidungen zu treffen und die Offenheit, wenn's mal nicht die Richtige war.
- Sie verfügen über sehr gute kommunikative Fähigkeiten und können Ihre Mitarbeiter begeistern sowie unsere Auszubildenden durch Ihre Ausbildereignungsprüfung fachgerecht aus- und weiterbilden.
- Sie denken und handeln betriebswirtschaftlich und unternehmerisch.
- Sie haben gute Deutschkenntnisse und beherrschen MS Office.

Wir bieten eine verantwortungsvolle und vielseitige Position, in der Sie Ihr Organisationstalent unter Beweis stellen können sowie

- Ein attraktives Gehalt,
- die Leitung eines aufgeschlossenen und dynamischen Teams mit ca. 6 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern,
- die Möglichkeit zur Umsetzung eigener Ideen,
- einen unbefristeten Arbeitsvertrag,
- sowie bei Bedarf eine Wohnmöglichkeit im Hotel.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wenn Sie diese spannende und herausfordernde Aufgabe reizt, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit ausführlichen Referenzen, Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung und des möglichen Eintrittstermins. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an den

Verein Baden-Württembergisches Feuerwehrheim e.V.

Herrn Geschäftsführer Gerd Zimmermann
Karl-Benz-Straße 19, 70794 Filderstadt
Telefon: 0711 12851611, E-Mail: g.zimmermann@fwwbw.de