

#### STELLENANGEBOT

## Sous-Chef (m/w/d)

Anschreiben und Lebenslauf an [jobs@beth.de](mailto:jobs@beth.de)

#### BEREICH

Restaurant & Weingarten Römerkeller

Ab: 15.11.2025

Gehalt: 3.200 €-3.600 € brutto \* zzgl. Benefits

Die Ökonomierat Hans Beth GmbH ist ein traditionsreiches, familiengeführtes Unternehmen mit Sitz in Kröv an der Mosel. Bodenständig und zugleich vielseitig verbinden wir gewachsene Werte mit moderner Ausrichtung. Unter unserem Dach vereinen wir ein breites Spektrum an Geschäftsbereichen: unser Weingut mit Kellerei, eine Brennerei und Lohnfüllungen, den Weinfachhandel sowie vielfältige touristische Angebote mit authentischen Weinerlebnissen. Darüber hinaus gehören unser historisches Gutshotel Karolingerhof und stilvolle Boutique-Apartments zu unserem Portfolio. Kulinarisch wird das Gesamterlebnis durch unser charmantes Weingarten-Restaurant abgerundet.

**Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort einen engagierten und qualifizierten Sous-Chef (m/w/d)**, der mit Fachkompetenz, Leidenschaft und Teamgeist die Küchenleitung unterstützt und gemeinsam mit unserem Chefkoch für einen reibungslosen Ablauf sowie höchste Qualitätsstandards sorgt.

#### AUFGABENBESCHREIBUNG

Unterstützung des Küchenchefs bei der Führung und Organisation des Küchenteams  
Mitverantwortung bei der Kreation und Zubereitung von hochwertigen Speisen sowie deren Dokumentation  
Sicherstellung eines reibungslosen, effizienten und qualitativ hochwertigen Betriebsablaufs i.V. des Küchenchefs  
Mitarbeit bei der Warenbestellung, -kontrolle und -lagerung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte  
Fachgerechter und verantwortungsvoller Umgang mit Arbeitsgeräten

#### UNSERE ERWARTUNGEN

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Erfahrung im À-la-carte Bereich  
Fundierte Fachkenntnisse und die Fähigkeit, den Küchenchef bei der Führung des Teams zu unterstützen  
Ausgeprägte Kommunikationsstärke, Teamgeist und ein souveränes, vorbildliches Auftreten  
Verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln sowie ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein  
Eine strukturierte und selbstorganisierte Arbeitsweise  
Bereitschaft zur kontinuierlichen fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung

#### UNSERE VORTEILE & BENEFITS

Eine verantwortungsvolle Position in einem renommierten, top-bewerteten Gastronomiebetrieb  
Flache Hierarchien sowie ein persönliches und wertschätzendes Arbeitsumfeld  
Unbefristete, ganzjährige Festanstellung  
Vergütung über DEHOGA Tarif Vertrag inklusive entsprechender Nacht-, Sonn- & Feiertagszuschlägen  
Transparentes Arbeitszeitkonto für faire und geregelte Stundenplanung  
Faire Trinkgeldbeteiligung

#### ATTRAKTIVE ZUSATZLEISTUNGEN WIE:

- \* Ganzjahresanstellung
- \* Spät-, Sonn-, Feiertagszuschläge
- \* Sachgutschein / Tankgutschein
- \* betriebliche Altersvorsorge (BAV) & Vermögenswirksame Leistungen (VWL)
- \* 5/6Tage bis 30/36 Tage Urlaub, davon mindestens 2 Wochen garantiert im Sommer
- \* Anspruch auf Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- \* Job-Rad, Mitarbeiterrabatte und Teamevents
- \* kostenlose Getränke und Verpflegung
- \* kostenfreie E-Ladesäule
- \* Beteiligung an bzw. Stellung von Berufsbekleidung

#### ARBEITSZEIT

Je nach Absprache 5-6 Tage Woche  
Kernarbeitszeit 15:00 – 22:00 Uhr  
Saisonbedingte Spitzen

#### KONTAKT

Moritz Beth +49 6541-9091  
[jobs@beth.de](mailto:jobs@beth.de)  
Alle Infos und erste Eindrücke auf  
[www.beth.de/jobs](http://www.beth.de/jobs)