

STELLENANGEBOT

Küchenchef/Chef de Cuisine (m/w/d)

Vollzeit

Anschreiben und Lebenslauf an jobs@beth.de

BEREICH

Restaurant & Weingarten Römerkeller

Ab: 15.11.2025

Gehalt: 3.500 €-3.900 € 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 erfahrenen und qualifizierten Chefkoch (m/w/d), der mit Fachkompetenz, Leidenschaft und ausgeprägter Führungskompetenz die Leitung unserer Küche übernimmt.

AUFGABENBESCHREIBUNG

Gesamtverantwortung für die Führung und Organisation des Küchenteams
Kreation und Zubereitung von hochwertigen Speisen sowie deren fachgerechte Dokumentation
Sicherstellung eines reibungslosen, effizienten und qualitativ hochwertigen Betriebsablaufs
Warenbestellung, -kontrolle und -lagerung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Aspekte
Fachgerechter und verantwortungsvoller Umgang mit Arbeitsgeräten
(Erstellung von Dienstplänen und Koordination des Teams)

UNSERE ERWARTUNGEN

Eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin sowie mehrjährige Erfahrung im À-la-carte
Führungskompetenz, Kommunikationsstärke, Teamgeist und ein souveränes Auftreten
Bereitschaft zur kontinuierlichen fachlichen Weiterentwicklung
Verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln sowie ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
Eine strukturierte und selbstorganisierte Arbeitsweise

UNSERE VORTEILE & BENEFITS

Eine verantwortungsvolle Position in einem renommierten, top-bewerteten Gastronomiebetrieb
Flache Hierarchien sowie ein persönliches und wertschätzendes Arbeitsumfeld
Unbefristete, ganzzjährige 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 zu 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
Alle Infos und erste Eindrücke auf
www.beth.de/jobs