



SOUSCHEF (M/W/D)

Das Hotel Prinzregent ist ein inhabergeführtes Familienunternehmen.

Wir setzen nicht auf Standardfloskeln, sondern auf den Charme und Charakter aller Menschen, die hier mit uns leben und arbeiten. So ist unser Hotel zu einem inspirierenden Ort geworden, der sich jeden Tag, mit jedem Gast, der kommt oder geht, ein wenig verändert. Ganz wie ein großes, mit Leben erfülltes Zuhause – in dem wir Mitarbeiter und Gäste gleichermaßen willkommen heißen.

DER BIERMANN ist mehr als nur ein Ort zum Essen. Er ist Heimat, Wohlfühlen, Tradition und junge Gastronomie. DER BIERMANN das sind wir. Das ist unser hauseigenes Kellerbier und das ist unser Gasthaus.

Jeden Tag gute Gastgeber sein - das ist unsere Leidenschaft.

Unterstütze uns dabei und werde Teil des Prinzregent-Teams. Ab sofort oder nach Vereinbarung.

Zwei Unternehmen. Eine Familie.

ALS UNSER SOUSCHEF...

- hast Du Freude am Handwerk der Bayerischen Küche. Auf unserer Speisekarte finden sich Klassiker, deren Qualität Du fortwährend mit dem Küchenchef sicherstellst und mit Deinen Ideen für eine junge bayerische Küche ergänzt. Dass diese in Teilen auch gerne vegetarisch und vegan sein darf, ist eine positive Herausforderung, die Du gerne annimmst.
- führst Du eigenverantwortlich Deinen Posten im Tagesgeschäft
- bist Du im Herzen der Küche aber auch woanders gefragt.
- Du bist in Kontakt mit unseren Partnern und Lieferanten, mit denen wir eine offene und für beide Seiten faire Zusammenarbeit pflegen. Du bist bei Bedarf bei der Absprache einer Feierlichkeit oder Veranstaltung dabei und berätst zusammen mit dem Veranstaltungsteam die Gäste, damit es für beide Seiten ein gelungenes Event wird.
- hast Du die Möglichkeit zu gestalten und das weit über die Speisekarte hinaus. Wir wünschen uns unterstützend Deine Vorschläge bei den Prozessen und Strukturen in der Küche, beim Angebot für das Frühstücksbuffet bis zu den Kaffeepausen unserer Tagungen und dem gastronomischen Angebot für unsere Bankettgruppen.
- bist Du auch eine Führungspersönlichkeit.
- Du leitest die Küche stellvertretend und pflegst einen modernen, klaren und fairen Führungsstil, hast ein offenes Ohr für Dein Team und bist nicht konfliktscheu, wenn Kritik geübt werden muss. Diese gibst Du konstruktiv und erklärend. Du gibst Deinem Team Standards und strukturierte Abläufe, förderst und motivierst.
- bist Du auch Geschäftsmann bzw. Geschäftsfrau (m/w/d)
- Du verhandelst mit unseren Partnern, sorgst für einen hochwertigen Wareneinkauf und eine entsprechende Speisenkalkulation. Außerdem hast Du den Wareneinsatz und die Kostenkontrolle im Blick.
- kümmerst Du Dich um die Einhaltung der Qualitäts- & Hygienestandards.

SCHAU DIR GERN SCHON EINMAL DEINEN NEUEN ARBEITSPLATZ AN

360° Rundgang

Hier ein Einblick in die Küche

Video + Bildergalerie

Wo wir sind – Kartenansicht Google Maps



WAS WIR BIETEN

- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einer jungen, bayerischen Gastronomie
- eigenverantwortliches Arbeiten
- ein Unternehmen, in dem Deine Ideen und Kreativität gefragt sind
- faire und leistungsgerechte Bezahlung mit Beteiligung am Trinkgeld
- Vorgesetzte, die ansprechbar und offen sind
- ein junges Team mit flachen Hierarchien
- Schulungs- & Weiterbildungsmöglichkeiten
- ein menschliches und ehrliches Arbeitsklima
- moderne Kommunikation durch ein Social-Intranet
- ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- ein digitales Zeiterfassungssystem
- kein Teildienst, sondern eine geregelte 5-Tage-Woche
- Arbeitskleidung vom Betrieb gestellt, mit kostenfreier Reinigung
- ein kostenloses Frühstück, sowie Mittag- bzw. Abendessen
- Unterstützung bei der Wohnungssuche
- Sonderkonditionen bei Family & Friends Übernachtungen in unserem Hotel
- Welcome-Paket mit Übernachtungsgutschein im Hotel
- eine gute Verkehrsanbindung mit Bus, S- oder U-Bahn sowie Parkmöglichkeiten

UND DU? DU

- bist leidenschaftlicher Gastronom und liebst, was Du tust
- konntest schon Erfahrungen als stellvertretende Küchenleitung sammeln oder möchtest den nächsten Schritt auf der Karriereleiter wagen.
- bist eine starke Führungspersönlichkeit mit Organisationsgeschick und Durchsetzungsvermögen
- hast Lust den Küchenchef bei seiner Abwesenheit in einer erfolgreichen jungen Gastronomie zu vertreten.
- denkst auch im Sinne unserer Gäste, bist dienstleistungs- und lösungsorientiert
- siehst Dich als Unternehmer im Unternehmen und handelst wirtschaftlich
- bist fachkompetent und bereit, Dein Wissen weiterzugeben
- besitzt fließende Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Du findest das gut?

Dann bewirb Dich ganz einfach direkt auf [unserer Webseite](#) oder sende uns Deine Bewerbung an jobs@prinzregent.de.



**Dein Kontakt bei Fragen zur Stellenanzeige:
Frau Michelle Löffler
HR-Koordinatorin**

Telefon: [+49/89/ 945 39-503](tel:+498994539503)

Mobil / WhatsApp: [+49/162/24 63 444](tel:+491622463444)