



Executive Chef / Küchendirektor (m/w/d)

Vollzeit, Ingelheim/Kiedrich

Inmitten der Weinregion Rheingau, hoch oben auf dem Bergplateau, eröffnen wir 2024 das WALD.WEIT – Rheingau Hotel & Retreat als Kraftort für Individualisten. Wald trifft auf Weite, modernes Design trifft auf Naturverbundenheit, ein neues Konzept trifft auf geballte Erfahrung: Wir haben eine Vision. Als Küchendirektor entwickeln Sie das kulinarische Profil der Destination!

Diese Themen gestalten Sie:

- **Menüentwicklung:** Sie entwickeln unsere modernen, saisonalen Speisekarten – dabei integrieren Sie innovative Konzepte und Techniken in die Küchenpraxis. Auch die Menüpreiskalkulation liegt in Ihrem Aufgabenbereich.
- **Küchenmanagement:** Ihnen obliegt die Leitung des gesamten Küchenbetriebs einschließlich der Planung, Organisation und Überwachung aller kulinarischen Aktivitäten.
- **Qualitätskontrolle:** Sie verantworten die Einhaltung hoher Qualitätsstandards in Bezug auf Geschmack, Präsentation und Service.
- **Personalmanagement:** Sie führen das Küchenteam, bieten Schulungen an und fördern eine positive Teamkultur.
- **Kostenkontrolle:** Das Küchenbudget liegt in Ihrem Verantwortungsbereich – Sie implementieren kosteneffiziente Praktiken, um die Rentabilität zu maximieren.
- **Lieferantenmanagement:** Sie führen Verhandlungen mit Lieferanten, um qualitativ hochwertige und frische Zutaten zu erhalten.
- **Hygiene und Sicherheit:** Sie gewährleisten die Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsstandards in der Küche.



WALD.WEIT

Rheingau Hotel & Retreat

Das bringen Sie mit:

- erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- mehrjährige Erfahrung in der Fine Dining Gastronomie als Chef de Cuisine oder Executive Chef
- hohe Führungskompetenz & starke Kommunikationsfähigkeit
- Kreativität und die Fähigkeit, kulinarische Standards auf höchstem Niveau aufrechtzuerhalten
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Das bedeutet Wald.Weit für Sie:

- Übertarifliches Gehalt & leistungsbezogene Sonderzahlungen – denn gute Arbeit muss gut bezahlt werden.
- Ein vielfältiges Weiterbildungsangebot mit internen & externen Schulungen – weil Ihre persönliche Entwicklung uns wichtig ist.
- Eine herausragende Ausstattung – für uns ist selbstverständlich, dass Sie alles haben, was Sie für Ihren Job brauchen.
- 30 Tage Urlaub – wer arbeitet, wo andere Urlaub machen, hat den eigenen Urlaub mehr als verdient.
- Workouts, Yoga, Pilates, Sportveranstaltungen – wir legen Wert auf Teambuilding und echte Work-Life-Balance.
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Wohnungssuche – als Teil einer starken Holding haben wir exklusiven Zugriff auf die attraktivsten Immobilienangebote der Region.

Ihre Bewerbungsmöglichkeiten:

- Website: Bewerben Sie sich mit einem Klick direkt auf www.wald-weit.com.
E-Mail: Schicken Sie uns Ihren CV gerne an info@waldweit.com.
LinkedIn: Alternativ senden Sie uns den Link zu Ihrem LinkedIn-Profil an info@waldweit.com.

Sie haben Fragen?

Wenden Sie sich gerne an Katrin Doré: 06132-99550 oder info@wald-weit.com.

Diese Visualisierung ist eine Darstellung des aktuellen Planungsstands und kann variieren.



WALD.WEIT

Rheingau Hotel & Retreat
Rheinstr. 194 b
55218 Ingelheim am Rhein

Ein Hotel.

Ein Retreat.

Ein Kraftort.