



Inmitten der sonnenverwöhnten Rebhügel in absolut ruhiger Südlage der bekannten Weinbaugemeinde Flein, erwartet Sie unverfälschte schwäbische Gastlichkeit mit Restaurant, Gasthof, Bankett- und Seminarräumen, 40 Komfort-Zimmern, renommiertem Weingut und Sonnenterrasse.

In unserem Restaurant und im neu gestalteten Gasthof bieten wir eine unkonventionelle, regionale und bodenständige Küche auf hohem Niveau. Ob a la carte, Feinschmecker-Menü, oder unser bekanntes Smoker-Barbecue. Grundsolides Handwerk ohne Schnörkel und Augenwischerei, Respekt und Achtung vor dem Produkt, dazu partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Produzenten, die uns saisonale Frische und Produktqualität garantieren. Dies ist die unabdingbare Basis unserer Philosophie.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir Sie als

Souschef (m/w/d) und Koch/Köchin (m/w/d)

Es erwarten Sie spannende Aufgaben in einem familiär geführten Traditionsbetrieb. Wir bieten Ihnen eigenständiges Arbeiten in einem motivierten Team bei überdurchschnittlicher Bezahlung, steuerfreien Zuschlägen, bei Bedarf Mitarbeiterzimmer im Wohnhaus und vieles mehr, Teildienst auf ein Minimum reduziert

Ihr Profil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung zum/zur Koch/Köchin oder Quereinsteiger mit mehrjähriger Erfahrung
- Sie sind aufgeschlossen, freundlich, motiviert und belastbar
- gute Deutschkenntnisse

Wir erwarten Ihre Bewerbung gerne auch per Email unter info@wdhk.de

Ihr Ansprechpartner: Herr Felix Schick