



Willkommen an Bord! Vielseitige Aufgaben und eine motivierte Crew erwarten Sie in unserem in unserem Hotel Victory Thermes Erding. Es wurde 2014 eröffnet und ist Teil der größten Thermes der Welt. Das Haus bietet 135 luxuriös, maritim eingerichtete Zimmer, 5 Tagungsräume, 2 Restaurants sowie eine Hotelbar. Es ist mehrfach prämiert und zählt mit zu den erfolgreichsten Hotels in Deutschland. Im rund 150 Meter entfernten Victory Gästehaus (Hotel Garni) befinden sich weitere 74 modern eingerichtete Zimmer. Rund 150 Mitarbeiter:innen zaubern für unseren internationalen Gästekreis täglich magische Urlaubsmomente.

Für unser **Fine-Dining Restaurant „EMPIRE“** (ausgezeichnet u.a. mit 3 Savoir Vivre „Gourmetsonnen“, bestes Luxury Spa Restaurant global 2021, überwiegend Abendgeschäft) und unser Hafen Restaurant (Frühstück, kleine Tagungen) suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen emphatischen, kreativen- und engagierten

## Junior Executive Chef (m/w/d)

---

### Wir bieten

Unser HOTEL VICTORY Benefit-Paket:

- unbefristete Anstellung und kurze Probezeit.
- leistungsgerechte Vergütung mit entsprechenden Zuschlägen.
- Kennenlernübernachtung in unserem Haus.
- vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten.
- flexible Dienstplangestaltung nach individuellem Lebensplan.
- elektronisches Zeiterfassungssystem, mit dem jede Minute registriert wird.
- die Nutzung des F&B Angebots (Sachbezüge) und hoteleigenen Fitnessbereichs sowie Mobilitätsangebote (z.B. E-Bike).
- Unterkunftsmöglichkeiten in unseren hoteleigenen Personalhäusern.
- weitere attraktive Benefits innerhalb unseres Hauses und der Thermes Erding.
- Vergünstigungen in über 500 Hotels in DACH und in über 200 Onlineshops.

### Ihr Aufgabengebiet

- Leitung der Küche und des Küchenteams in unserem Fine Dining Restaurant EMPIRE während der Elternzeit unserer Küchenchefin mit Option auf Verlängerung.
- Gasterlebnisse kreieren mit viel Freiraum für Kreativität.
- Verarbeitung hochwertigster Produkte und Umgang mit modernen Bestellsystemen.
- Einhaltung unternehmenseigener Qualitätsstandards.
- Sicherstellung reibungsloser Betriebsabläufe, bester Speisenqualität und eines optimalen Wareneinsatzes.
- Umsetzung und Weiterentwicklung unseres einzigartigen gastronomischen Konzepts.
- Motivation der Crew mit viel Spaß an der Arbeit.
- Mitwirkung bei der Prozess- und Qualitätsoptimierung.

### Ihr Profil

Sie sind eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit mit Teamgeist.

- abgeschlossene Ausbildung als Koch und mindestens 3 Jahre Arbeitserfahrung in der gehobenen Gastronomie, gerne in vergleichbarer Position. Oder Sie möchten den Schritt aus der zweiten Reihe heraus erreichen.
- hohes Maß an Service- und Qualitätsdenken.
- selbständige Arbeitsweise, Eigeninitiative, eine gewisse Belastbarkeit und Flexibilität.
- wirtschaftliches Denken und Handeln.
- Ruhe und den Überblick in turbulenten Zeiten.
- positive Ausstrahlung und Leidenschaft, die Sie an Ihr Team, Kollegen und Gäste weitergeben.



Wir freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen über unser Online-Bewerbungsformular, per E-Mail oder per Post unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen an:

HOTEL VICTORY THERME ERDING GMBH | z. Hd. Petra Kuschel | Thermenallee 1a |  
85435 Erding | E-Mail: [bewerbung@victory-hotel.de](mailto:bewerbung@victory-hotel.de) | Tel. 08122 550 3560