



GUT SONNENHAUSEN ist ein wunderschön erhaltenes und denkmalgeschütztes Anwesen, nur 33 km südöstlich von München gelegen. Seit 1998 sind wir bekannt als BIO-Veranstaltungshotel für Tagungen und Firmenevents sowie Hochzeiten und Familienfeiern.

Der Gutshof bietet 8 Veranstaltungsräume für 10 bis 400 Personen sowie 32 individuelle Gästezimmer. In unserem Bauernhaus Sonnenhausen, einem Juwel aus dem Jahr 1835, entstanden 2018 weitere 16 Gästezimmer sowie der Farmer's Club mit seiner Feuerküche und die gemütlichen Stuben. Hier erfüllen wir Individualgästen gerne den Wunsch nach einer genussvollen und nachhaltigen Auszeit.

Eng verbunden mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten suchen wir nur das Beste für unsere Gäste aus. Wir kochen kompromisslos BIO und ein großer Teil unserer Lebensmittel stammt aus der eigenen BIO-Landwirtschaft. Außerdem rücken unsere Gäste und das Kochen wieder nah zusammen: Beim Blick aus dem Farmer's Club Restaurant in die offene Feuerküche oder bei einem Küchengarten-BBQ – hier wird gemeinsam geerntet und gekocht - und ebenso bei einer Familienfeier im Kochstall, bei der die Gäste den Köchen über die Schulter schauen und dann nach Lust und Laune Speisen mit an den Tisch nehmen. Familiär, locker und ganz lässig.

**Wir suchen SIE für unser Küchenteam:**

## **Chef de Partie** **(m/w/d)**

### **Ihr Profil:**

- Interesse an ökologischen frischen Produkten
- Liebe zur frischen Küche und Ernährungsbewusstsein
- Erfahrung als Postenchef oder Stellvertretung
- Erfahrung im Bankett
- Kreativ und offen für Neues
- Nachwuchsarbeit ist Ihnen genauso wichtig wie uns, und deshalb haben Sie Freude daran, junge Talente in ihrem Lernprozess zu unterstützen und dafür zu sorgen, dass sie sich stets wohlfühlen
- HACCP geschult

### **Ihr Aufgabengebiet:**

- Selbständiges Führen der zugewiesenen Posten und der Mitarbeiter
- Organisation des reibungslosen Produktionsablaufs
- Sicherstellung der Speisenqualität
- Aktives Mitkochen
- Überwachen, Nachhalten und Dokumentieren der HACCP-Hygienestandards in Ihrem übertragenen Verantwortungsbereich
- Einbringen Ihrer Ideen bei der Entwicklung neuer Kreationen für Buffets, Menüs und à la carte - Karte in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef

### **Unsere Benefits:**

- kreatives und aufgeschlossenes Team
- flache Hierarchien und wertschätzende Unternehmenskultur
- pünktliche, leistungsgerechte und faire Bezahlung
- leckeres Essen und Getränke in den Pausen – natürlich BIO!
- Flexible Arbeitszeiten im Schichtdienst
- Und vieles mehr ...

Wir freuen uns auf MitarbeiterInnen, die neben ausgezeichneten Qualifikationen Persönlichkeit sowie Lebensfreude mitbringen und mit Begeisterung Gastgeber sind. Es sind Menschen, die mit Spaß an der Arbeit, Eigenverantwortung und Initiative unser Unternehmen pulsieren lassen.

**Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns sehr wichtig.** Daher informieren wir Sie gerne über die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer Daten im Rahmen der Online-Bewerbung, gemäß den einschlägigen Datenschutzvorschriften. Wir werden die Daten nach Abschluss des Bewerbungsprozess datenschutzrechtlich vernichten.

**Gut Sonnenhausen GmbH & Co.KG**  
**Frau Maike Hornung**  
**Sonnenhausen 2, 85625 Glonn,**  
**Telefon: 08093 57770**  
[personal@Sonnenhausen.de](mailto:personal@Sonnenhausen.de)

**Wir freuen uns über Ihre Bewerbung**  
**- bevorzugt per Email**  
**und einen Besuch auf unserer Homepage**  
[www.sonnenhausen.de](http://www.sonnenhausen.de)

