

Koch / Köchin (m/w/d) in leitender Funktion

Pörtnerhof Seßlach | Voll- oder Teilzeit

Wer wir sind...

Der Pörtnerhof ist Teil des historischen Ensembles der mittelalterlichen Stadt Seßlach in Oberfranken. Das kleine feine Refugium bietet ein paar Hotelzimmer – aber das Herz des Hauses ist das Restaurant mit mediterraner Küche, Steaks und Pinsa. Frisch, ehrlich, mit Liebe zum Detail.

Darüber hinaus sind wir bekannt für Events aller Art, Hochzeiten und Familienfeiern in unserer Eventscheune – bis zu 100 Personen mit 4-Gang-Menüs.

Wir sind ein kleines, engagiertes Team – und wir wachsen. Für dieses Wachstum suchen wir jemanden der nicht nur kocht, sondern mitdenkt, mitgestaltet und Verantwortung übernimmt.

Was dich erwartet

Deine eigene Küche.

Du übernimmst die Verantwortung für unsere Küche – vom Tagesgeschäft bis zu großen Events. Du führst dein Team, bringst eigene Ideen ein und hast den Wareneinsatz im Griff. Der Inhaber steht dir als Partner zur Seite – nicht als Vorgesetzter am Herd.

Deine Aufgaben

Küche & Qualität

- Verantwortung für Qualität, Konsistenz und Präsentation aller Speisen
- Mediterrane Küche, Steaks, Pinsa – und selbstgemachte Desserts als willkommene Ergänzung
- À la carte (10–40 Essen täglich) sowie Events und Bankette bis 100 Personen
- Hygiene und HACCP – Dokumentation und Kontrolle in deiner Verantwortung

Führung & Organisation

- Küchenhilfen und Zuarbeiter anweisen, einteilen und entwickeln
- Mise en Place planen und Geschwindigkeit im Service sicherstellen
- Neue Mitarbeiter selbstständig einarbeiten
- Dienstplan und Personalstunden wirtschaftlich planen

Einkauf & Kalkulation

- Bestellwesen selbstständig übernehmen – Lieferanten, Qualität, Preise
- Wareneinsatz im Blick behalten und optimieren
- Lager und Mindestbestände selbstständig verwalten

Kreativität & Karte

- Speisekarte aktiv mitgestalten – saisonal, kreativ, passend zu unserem Konzept
- Neue Aktionen und Gerichte vorschlagen und umsetzen
- Eigene Handschrift in der Küche entwickeln

Du bringst mit...

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch – weitere Qualifikationen willkommen
- Erfahrung in der mediterranen Küche, mit Steaks und Bankettveranstaltungen
- Selbstständiges Arbeiten von der Planung bis zur Umsetzung
- Führungserfahrung oder echte Bereitschaft Verantwortung zu übernehmen
- Wirtschaftliches Denken – Wareneinsatz und Kalkulation sind kein Fremdwort
- Cook and Chill ist für dich kein Geheimnis
- Teamgeist und klare Kommunikation

Wir bieten dir...

- Eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem positiven Arbeitsumfeld
- Deine eigene Küche – echte Verantwortung, keine Linienkocherei
- Übertarifliche, leistungsgerechte Vergütung bei einer 5-Tage-Woche (alternativ 4-Tage-Woche möglich)
- Regelmäßige freie Wochenenden – unser gemeinsames Ziel, kein leeres Versprechen
- Mitarbeiterverpflegung – was bei uns auf den Tisch kommt, weißt du ja
- Pörtnerhof-Vorteile:
 - Arbeitskleidung (Hose, Jacke, Schürze) wird gestellt und gereinigt
 - Günstige Übernachtungsmöglichkeiten bei Partnerbetrieben in ganz Deutschland
 - Bonus: Tankgutschein oder Deutschlandticket
 - Steuerfreie Zulagen für Nacht-, Sonn- und Feiertagsarbeit
- Inhabergeführter Betrieb – kurze Wege, echte Wertschätzung
- Wachstumsperspektive – der Betrieb entwickelt sich aktiv weiter

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann warten wir bereits auf deine Bewerbung!

- Kurzbewerbung per Mail – wir treffen uns kurzfristig zum persönlichen Gespräch (alle weiteren Unterlagen bringst du einfach mit)
- Oder schick uns gleich deine vollständigen Bewerbungsunterlagen – falls eine weite Anreise einen kurzfristigen Termin schwierig macht

info@poertnerhof-sesslach.de

Wir freuen uns auch über persönliche Empfehlungen. Wer jemanden kennt der passt – einfach melden. Diskretion ist selbstverständlich.



Pörtnerhof