



## Sous-Chef (m/w/d)

S. 1/2

### Über uns:

Die Alte Schule Fürstenhagen steht seit über 14 Jahren für frische und regionale Sterneküche, herzliche Gastfreundschaft sowie professionellen Service.

Das Gourmetrestaurant „Klassenzimmer“ ist mit einem Michelin-Stern sowie als einziges Lokal in Mecklenburg-Vorpommern mit dem grünen Stern für nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet. Ziel unserer Küchenkultur ist es, unsere Region für unsere Gäste auf den Teller zu bringen. In täglich wechselnden kreativen Menüs verwerten wir das, was uns die Natur aktuell zu bieten hat und was unsere regionalen Produzenten uns liefern. Für unseren innovativen, nachhaltigen Ansatz sind wir über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Zur Alten Schule gehört neben dem Restaurant auch noch unser Landhotel, in dem unsere Gäste ihre kulinarischen Erlebnisse mit einer Wochenendauszeit oder einem Kurzurlaub in der Feldberger Seenlandschaft verbinden können.

Unser junges, offenes Team lebt die Leidenschaft für exzellenten Service und strebt gemeinsam danach, unseren Gästen unvergessliche kulinarische Erlebnisse in unserem Haus zu schaffen. Dabei hat Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit für alle oberste Priorität!

### Über die Stelle:

Wir suchen schnellstmöglich einen Koch oder eine Köchin, die Lust hat, in unserer Küche die Verantwortung des Sous-Chefs zu übernehmen.

Aus gesundheitlichen Gründen möchte unser Sternekoch Daniel Schmidthaler im operativen Restaurant-Geschäft etwas kürzer treten. Daher suchen wir eine verantwortungsvolle Person, die als Stellvertreter des Chefs Menüs nach dem Stil unseres Sternekochs zubereiten möchte. Als Küchenchef wird dir Daniel beratend zur Seite stehen und zur Absprache und Anpassung der Menüs vor Ort sein. In Vertretung sollst du die Küche gemeinsam mit dem Team aber auch allein schmeißen können.

Die Kreation neuer Gerichte im Stil der Alten Schule sowie die Produktion von eigenen Produkten sind gern gesehen, aber nicht unbedingt notwendig.

Gern möchten wir dir die Perspektive bieten, dich innerhalb der nächsten Jahre zum Küchenchef auszubilden- das könnte dein Sprungbrett zum eigenen Restaurant sein.

## Sous-Chef (m/w/d)

S. 2/2

### Das solltest du mitbringen:

- Ein Herz für erstklassige Gourmetküche
- Mehrjährige Erfahrungen als Koch/Köchin
- Lust daran, den Stil unserer Küche zu adaptieren und moderne, regionale Menüs zu kreieren
- Die Fähigkeit, Verantwortung für das Team zu übernehmen  
(Das sind zwei ausgebildete Köche sowie ein strebsamer Auszubildener)
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild, hygienisches Arbeitsverhalten und ein Auge fürs Detail
- Ein offenes, kommunikatives Wesen
- Teamgeist, der uns alle zusammenhält

### Das bieten wir:

- Ein unbefristetes Arbeitsverhältnis
- Eine durchschnittliche Vier-Tage-Woche:  
(April-September: 5 Tage / Woche (Fr-So), Oktober-März: 3 Tage / Woche (Mi-So)) bei gleichem Gehalt
- Geregelte Urlaubszeiten (35 Tage)
- Eine Position mit großer Verantwortung
- Eine faire Vergütung, die deinem Einsatz entspricht
- Ein junges, dynamisches und motiviertes Team mit Leidenschaft bei der Arbeit
- Eine moderne Küche und kreative Arbeitsatmosphäre
- Ein großes Netzwerk über die JRE- Jeunes Restaurateurs
- Zum Start unterstützen wir dich gern mit einer Unterkunft und bei der Suche nach einer Wohnung sowie nach Kita-, Schul- und Arbeitsplatz für deine Familie
- Die einmalige Möglichkeit, von einem renommierten Sternekoch zu lernen und in innovativer Umgebung zu wachsen

**Du möchtest dir diese Chance nicht entgehen lassen? Dann zögere nicht dich bei uns zu bewerben!**

Tel.: 039831/22023

Ansprechpartner: Nicole & Daniel Schmidthaler

E-Mail: [info@hotelalteschule.de](mailto:info@hotelalteschule.de)