

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

- › Du willst zusammen mit uns das Speisenangebot noch **vielfältiger, saisonaler und vegetarischer** machen?
- › Du willst **deine Kreativität** in unseren Betrieb einbringen?
- › Du möchtest die liebevolle Atmosphäre unseres Teams mit Deinem **zuverlässigen Charakter** bereichern?
- › Du hast Spaß daran Deine Erfahrungen mit uns zu teilen und bist **offen für die Meinung Deiner Kollegen**?

### Dann hätten wir folgendes zu bieten ...

- Als Sous Chef hast Du die Möglichkeit – nach individueller Einarbeitungszeit – Deine Ideen einzubringen und die Küchenausrichtung mitzubestimmen. Mittelfristig hast du die Perspektive Küchenchef zu werden - mit entsprechender Lohnsteigerung
- Dafür bieten wir Dir eine Vollzeitstelle (40h/Woche) bei einem Bruttolohn ab 16,- €/Stunde, d.h. ab 2.800,- €/Monat sowie 28 Tage Urlaub
- monatlich 50 € Tankgutschein als „lohnsteuerfreier Sachbezug“
- Kein Teildienst; Di-Sa ab Nachmittag einschließlich Abendservice; nur Sonntags und nur einige wenige der Feiertage Mittags- oder Abendservice
- Zwei zusammenhängende freie Tage (Mo/Di › So/Mo › Mo/Di › So/Mo; montags haben wir generell Ruhetag); individuelle Absprachen mit regelmäßigen freien Wochenenden sind natürlich immer möglich!
- Alle Weihnachtsfeiertage + Silvester geschlossen.
- Selbstverständlich werden Überstunden dokumentiert, abgefeiert oder ausbezahlt.
- Neben unserem treuen Team unterstützen Dich eine moderne Küchenausstattung (Küchenneubau 2016) und stetige Neuinvestitionen in technisches Zubehör.
- Bei Bedarf können wir Dir sogar ein Personalapartment anbieten (großer Schlaf-/Wohnbereich, Bad, eigene Haustür, W-Lan, TV, etc.)

**Bewerbungen bitte ausschließlich per E-Mail an [info@brauerei-reblitz.de](mailto:info@brauerei-reblitz.de) mit kurzem Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnissen.**

Brauerei Gasthof Reblitz · Am Mahlberg 1 · 96231 Nedensdorf/Bad Staffelstein  
Tel.: 09573 96500 · [www.brauerei-gasthof-reblitz.de](http://www.brauerei-gasthof-reblitz.de)



Im Brauerei Gasthof Reblitz brauen wir unsere eigenen Bierspezialitäten, servieren diese frisch gezapft und kochen à la carte sowohl für Einheimische als auch für unsere Übernachtungsgäste.

Neben unserer kleinen Standardkarte bieten wir am Wochenende zusätzlich auch Tagesempfehlungen an, welche wir zukünftig gerne kontinuierlicher über die Woche anbieten wollen. Ob vielfältige Wildspezialitäten, wechselnde vegetarische Gerichte, diverse Fischspezialitäten oder frische hausgemachte Burger – wir verarbeiten überwiegend saisonale & regionale Zutaten von hiesigen Erzeuger\*innen. Und natürlich werden alle Sonntagsbraten von uns schonend geschmort und sämtliche Soßen sowie Fonds ohne Convenience- oder Instantprodukten hergestellt.

*Thomas Reblitz*