

<https://www.meinseeblick.de/job/koch-chef-de-partie/>

## Koch/Köchin (m/w/d) – Saisonstelle

### Dein Arbeitsplatz im Naturpark Altmühltal

MEIN SEEBLICK wurde 2025 neu eröffnet und liegt als einziges Restaurant direkt am Kratzmühlsee mitten im Altmühltal. Das Erdgeschoss ist ein großzügig und offen gestaltetes Restaurant, aufgeteilt in drei Innenbereiche und Terrasse für ca. 200 Personen, mit Selbstbedienungskonzept. Im Obergeschoss befindet sich unsere Bar mit Dachterrasse für bis zu 90 Personen. In der Bar arbeiten wir mit Service. Es gibt eine kleine Speisekarte, ausgewählte Weine, Cocktails, Biere und alkoholfreie Getränke.

Im Sommer ist im MEIN SEEBLICK Hauptsaison und täglich geöffnet. In der Nebensaison (Oktober bis April) haben wir eingeschränkte Öffnungszeiten bzw. Ruhetage.

### Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin oder mehrjährige Erfahrung
- Erfahrung in offener Küche oder mit direktem Gästekontakt von Vorteil
- Leidenschaft für frische, qualitativ hochwertige Speisen
- Freundliches Auftreten, Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft, auch an Wochenenden und Feiertagen
- Kreativität bei der Zubereitung und Präsentation von Gerichten

*Die Position eignet sich für erfahrene Köche, die Freude daran haben, Gäste direkt zu bedienen und in einem offenen Küchenkonzept zu arbeiten.*

### Deine Aufgaben

Als *Koch / Köchin (m/w/d)* in unserer offenen Küche bist Du Herz und Motor des kulinarischen Erlebnisses:

#### *Zubereitung & Präsentation*

- Frische Zubereitung von Speisen nach Rezepturen und Tagesangeboten
- Zubereitung von Snacks, Hauptgerichten, Salaten und kleinen Spezialitäten für den Selbstbedienungsbereich und die Bar (via Monitoring)
- Ansprechende Präsentation der Gerichte direkt vor den Gästen

#### *Direkter Gästekontakt*

- Aufnahme und Umsetzung von Bestellungen direkt am Küchentresen
- Beratung der Gäste zu Gerichten, Zutaten und Specials
- Freundlicher und zuvorkommender Umgang mit den Gästen

#### *Organisation & Hygiene*

- Kontrolle von Lagerbeständen, Vorräten und Küchenmaterialien
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards (HACCP)
- Sauberhalten der Küche, Arbeitsflächen und Gerätschaften
- Unterstützung bei der Vorbereitung von Mise-en-place und Bestellungen

### Arbeitgeber

MEIN SEEBLICK – Bar und Restaurant

### Arbeitspensum

Vollzeit

### Start Anstellung

ab 1. Mai 2026

### Dauer der Anstellung

bis 15. Oktober 2026

### Arbeitsort

Am See 1, 85125, Kinding, Altmühltal, Bayern

### Veröffentlichungsdatum

24. April 2025

## Teamarbeit

- Enge Zusammenarbeit mit Service- und Barteam
- Unterstützung bei der Organisation des täglichen Ablaufs, insbesondere während Stoßzeiten

## Wir bieten dir einiges

- ☒ Verantwortungsvolle Leitungsposition mit Gestaltungsfreiraum
- ☒ Familiäres, motiviertes Team
- ☒ Kurze, unkomplizierte Kommunikationswege
- ☒ Flexible Arbeitszeiten – Vollzeit oder Teilzeit möglich
- ☒ Leistungsgerechte Bezahlung & Trinkgeldbeteiligung
- ☒ Kostenfreie Verpflegung während der Arbeitszeit
- ☒ Arbeiten mit Seeblick und in naturnaher Umgebung
- ☒ Möglichkeit, kreative Drinks und Specials zu entwickeln
- ☒ Weiterentwicklungsmöglichkeiten durch Seminare und Workshops

## Kontakte

**Du fühlst dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung gleich hier per Direktlink oder gerne auch per E-Mail, Post oder persönlich.**

KONTAKTPERSON FÜR DEINE BEWERBUNG

*alle Bewerbungen laufen zentral über DIE KRONE*

Kathleen Sammler | [bewerbung@krone-kinding.de](mailto:bewerbung@krone-kinding.de) T +49 (0) 84 67 – 80 10 30

DIE KRONE | Marktplatz 14 | 85125 Kinding | [www.krone-kinding.de](http://www.krone-kinding.de)