



Das Mural Farmhouse – im Aparthotel WunderLocke – nimmt das Motto der Mural-Familie „Eat local. Drink natural.“ noch wörtlicher als je zuvor. Auf dem 1.000 Quadratmeter großen Dach gibt es nämlich nicht nur eine Terrasse, sondern auch Platz für "Urban Farming". Dort bauen wir selbst für unsere Küche an. „Farm to table“ at its best. Wir legen schon immer viel Wert auf Zusammenarbeit mit kleinen, regionalen Produzent:innen und sind stetig auf der Suche nach den besten saisonalen Produkten. Mit unserem jüngsten Projekt wollen wir noch höher hinaus und neue Maßstäbe setzen. Unser Küchenchef Rico Birndt hat nicht nur die europäischen Top-Adressen von sich überzeugt, sondern war zuletzt im Edelrestaurant Pasture in Neuseeland Sous-Chef. Sein Team ist jung, frech und hat definitiv Lust auf mehr: Nicht mal ein Jahr nach der Eröffnung hat sich das Mural Farmhouse im April 2023 den ersten Guide-Michelin-Stern fürs Fine Dining erkocht – und dazu gleich noch zwei Green Stars, einen für das Fine Dine und einen für das à la carte.

Das klingt interessant für dich und du möchtest Teil eines jungen und dynamischen Teams werden, das sich kontinuierlich höhere Ziele steckt?

Dann bist du bei uns genau richtig, denn für unser Restaurant sind wir noch auf der Suche nach:

## Sous Chef (m/w/d)

Folgende Tätigkeiten fallen in deinen Aufgabenbereich:

- Leitung und Führung des Küchenteams in Abstimmung mit dem Küchenchef
- Verantwortung für die Planung, Umsetzung und Kontrolle der täglichen Küchenabläufe
- Unterstützung bei der Erstellung von neuen Gerichten und Menüs, die den Anforderungen der Gäste und der aktuellen Saison entsprechen
- Verantwortung für den Einkauf und die Lagerhaltung von hochwertigen Zutaten
- Zusammenarbeit mit dem Sommelier bei der Entwicklung von Wein- und Essenskombinationen
- Aufrechterhaltung hoher hygienischer Standards und Einhaltung geltender Vorschriften und Gesetze

Kurzum: Wir suchen einen talentierten und visionären Sous Chef (m/w/d), der unser Konzept eines angesagten Restaurants mit Sterne-Auszeichnung verkörpert. Als Teil unseres Teams wirst du dafür verantwortlich sein, unsere Gäste mit einer einzigartigen und anspruchsvollen Küche zu verwöhnen, die fast ausschließlich aus hochwertigen Produkten aus der Region besteht.

Wir würden es begrüßen, wenn du Folgendes schon mitbringst:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch (m/w/d) oder vergleichbare Qualifikation
- mindestens 3 Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion
- umfassendes Wissen über europäische Küchenstile und eine starke Leidenschaft fürs Kochen
- exzellente Fähigkeiten in der Planung, Organisation und Umsetzung komplexer Gerichte
- die Fähigkeit, hochwertige Zutaten und minimalistische Techniken zu einer unvergesslichen Erfahrung zu vereinen
- die Fähigkeit, ein Team effektiv zu führen und zu motivieren

Du hast ein Gespür für Nachhaltigkeit, Innovation und gute, regionale Speisen, und das Arbeiten in einem professionellen und familiären Umfeld macht dir Spaß?

Du hast Freude im Umgang mit Gästen und kannst dich gut und zuverlässig in unser sympathisches Team einbringen? Dann würden wir uns wirklich sehr freuen, dich kennenzulernen!

Wir bieten dir unter anderem:

- leistungsgerechte Vergütung & mitarbeiterfreundliche Dienstpläne
- Feiertagsausgleich
- Vergünstigungen für dich in all unseren Lokalitäten
- interessante Aufstiegschancen innerhalb der ganzen Mural-Gruppe
- Unterstützung bei der Fortbildung
- wertorientierte Unternehmenskultur
- ein Team, das dich als Teil der „Familie“ aufnehmen wird
- das Arbeiten mit hochwertigen Produkten in einem einzigartig gestalteten Ambiente

Haben wir dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf deine aussagekräftige Bewerbung direkt an unsere Personalabteilung der Mural Group: [jobs@teammural.de](mailto:jobs@teammural.de)

Neben unseren Führungskräften suchen wir natürlich noch jede Menge Teilzeitkräfte und Aushilfen. Solltest du dich also ebenso angesprochen fühlen, zögere nicht, dich bei uns zu bewerben!

mural  
farmhouse