KÜCHENCHEF:IN (A)

ab sofort oder nach Vereinbarung | unbefristet | 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren
- Neue Grillgerichte kreieren, Speisekarten und Menüs gestalten
- Fachgerechte Auswahl, Vorbereitung und Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse
- Sicherer Umgang mit Holzkohlegrill, Smoker und Dry Ager
- Kalkulation, Einkauf und Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien und Qualitätsstandards
- Führung, Motivation und Weiterentwicklung des Küchenteams

Das bieten wir dir

- Motiviertes und junges Team
- Ein motivierendes Arbeitsumfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen
- Bis zu 50% Ermässigung für 4 Personen, bei Konsumation in allen Sinnvoll Betrieben
- Durchgehende Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- Vermittlungsprämie für erfolgreich vermittelte Mitarbeitende

Das bringst du dafür mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung als Küchenchef
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie
- Fundierte Kenntnisse im Umgang mit Holzkohlegrill, Smoker und Dry Ager
- Organisationstalent und unternehmerisches Denken
- Selbstständige, zuverlässige und zielstrebige Arbeitsweise
- Teamgeist, Durchsetzungsvermögen und Freude an der Mitarbeiterführung
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie Flexibilität

Über das feRUS

Das feRUS präsentiert sich als einen modernen Gastro-Betrieb, in dem der Charakter der „Alten Giesserei" kunstvoll zu neuem Leben erweckt wurde. Die 20 liebevoll und stilsicher renovierten Zimmer verströmen urbane Lässigkeit und einladende Wärme. Im Restaurant mit rund 90 Sitzplätzen geniessen unsere Gäste feurige Grillspezialitäten, ein kühles Bier auf der herrlichen Sommerterrasse oder einen nächtlichen Drink an der Bar.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das feRUS ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.

Klingt spannend?
Dann melde dich bei Charlotte Crivelli:
HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

sinnvollgastro.ch