

**Wir suchen ab sofort oder nach
Vereinbarung unsere(n) neue(n)**



Küchenchef/in 100%

Möchten Sie neue Höhen erreichen? Ihre nächste Position mit Aussicht auf die ganze Schweiz!

Ein Wahrzeichen, das sich sehen lassen kann

Seit 1880 empfängt das Hotel-Restaurant Chasseral Gäste aus der ganzen Schweiz, die das einzigartige 360°-Panorama auf die Alpen, den Jura und das Mittelland bewundern möchten. Das auf dem Gipfel des Chasseral gelegene Hotel ist ganzjährig von Mittwoch bis Sonntag geöffnet und verzeichnet von Mai bis Oktober besonders hohe Besucherzahlen. Der freundliche und gemütliche Ort bietet insbesondere:

- 280 Sitzplätze im Innenbereich und 120 zusätzliche Plätze auf der Terrasse
- Eine traditionelle Küche mit Semi-Selfservice
- Eine Vielzahl von Bankettveranstaltungen
- Ein Hotel im Berggasthaus-Stil mit 17 traditionellen Zimmern, 2 Schlafsälen, einem Salon, einem Ausstellungsraum und modernen Räumlichkeiten für das Personal
- Ein Parkplatz mit 250 Stellplätzen
- Eine vielfältige Kundschaft: Sportler (im Sommer wie im Winter), Familien, Radfahrer, Wanderer, Tagesgäste...

Im Winter erfolgt die Anfahrt mit dem Pistenfahrzeug, was diesem aussergewöhnlichen Ort zusätzlichen Charme verleiht.

Ihre Aufgaben:

- Das Küchenteam leiten, fördern und koordinieren.
- Das Personal schulen und beaufsichtigen.
- Die täglichen Küchenaktivitäten leiten (Mittagessen, Vorbereitung, Service, Reinigung, Lagerverwaltung).
- Das Küchenteam organisieren und die Arbeit so gestalten, dass eine reibungslose und schnelle Produktion gewährleistet ist.
- Sicherstellen der Qualität der servierten Gerichte und ihrer Präsentation.
- Aktive Mitwirkung an der Gestaltung des Angebots in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung.
- Kenntnis, Anwendung und Durchsetzung der HACCP-Vorschriften.
- Sicherstellung der Sauberkeit der Geräte, der Küchenräume und Nebenräume gemäss den festgelegten Protokollen.
- Überwachung der Bestände, der Bestellungen und Optimierung der Warenverwaltung für eine optimale Kontrolle der Ressourcen und Kosten.
- Organisation von Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung.

Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine solide Ausbildung als Koch/Köchin (oder einen gleichwertigen Abschluss) und fünf Jahre Berufserfahrung, erste Erfahrungen in einer Bergregion und idealerweise Erfahrung als Chefkoch/-köchin oder Sous-Chef/-in in einem ähnlichen Betrieb.
- In direkter Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung bringen Sie neue Dynamik in die Küche, indem Sie Ihren kulinarischen Stil durchsetzen und gleichzeitig die Identität und Vision des Betriebs respektieren.
- Sie sind organisiert und flexibel, belastbar und in der Lage, grosse Besucherfrequenzen zu bewältigen.
- Sie werden von Ihren Mitarbeitern als Vorbild wahrgenommen und sind gleichzeitig eine starke Führungspersönlichkeit, die ihre Betriebskosten unter Kontrolle hat.
- Sie lieben Herausforderungen und wissen, wie Sie Ihren Mitarbeitern positive Energie vermitteln können.
- Sie verfügen über Kenntnisse der Berg- und traditionellen Küche.
- Sie haben ein Gespür für regionale und saisonale Produkte.
- Sie sind kreativ und entwickeln saisonale Angebote und Tagesmenüs für die Gäste.
- Grundkenntnisse in der Herstellung von Backwaren / Desserts für Restaurants sind von Vorteil.
- Sie sprechen fließend Französisch und / oder Deutsch und beherrschen die jeweils andere Sprache, Englisch ist von Vorteil.
- Sie sind mobil (Fahrzeug / Ausweis B).

Wir bieten Ihnen:

- Einen unbefristeten Vertrag zu 100%.
- Eine angemessene Vergütung und Arbeitsbedingungen gemäss dem L-GAV.
- Zwei aufeinanderfolgende Ruhetage (Montag/Dienstag).
- Die Möglichkeit, Ihre Leidenschaft auf dem Gipfel des Chasseral in 1606 m Höhe in einem historischen Haus auszuüben.
- Die Möglichkeit, Ihre Ideen und Ihre Kreativität in die Gestaltung der Menüs und Speisekarten einzubringen.
- Die Unterstützung Ihrer Vorgesetzten und eines engagierten Eigentümers.
- Die Möglichkeit, an Arbeitstagen vor Ort zu übernachten. Es stehen attraktive, frisch renovierte Personalräume zur Verfügung.
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sich schnell entwickelnden Unternehmen.
- Ein Parkplatz steht zur Verfügung.

Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt: Elias Vogt, Inhaber, 032 530 27 23, elias.v@gmx.ch