

Für unser Restaurant Weisses Rössli suchen wir nach Vereinbarung:

Küchenchef 100%

Ihre Hauptaufgaben

- Aktive Mitarbeit im à-la-carte und Bankettservice
- Angebotsplanung im à-la-carte und Bankettbereich
- Verantwortung für das Hygienekonzept und die Einhaltung der Hygienevorschriften
- Administrative Aufgaben wie Einsatzplanung und Erstellung des Inventars
- Verantwortung für das Erreichen der gemeinsam budgetierten Warenrendite
- Rekrutieren und Führen einer kleinen Brigade

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Berufserfahrung als Sous Chef oder Küchenchef
- Selbständiges Arbeiten
- Hohes Qualitätsbewusstsein & Freude am Umgang mit frischen Produkten
- Organisierte und speditiv Arbeitsweise
- Betriebswirtschaftliches Denken

Unser Angebot

- Junges Team in welchem Sie sich selber sein dürfen
- Sonntag, Montag Ruhetage – samstags nur abends geöffnet
- Kaderstelle in einem innovativen Gastronomieunternehmen
- Gute Infrastruktur
- Gute Anstellungsbedingungen

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben, Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Eintrittsdatum und Lohnvorstellungen senden Sie bitte per E-Mail an f.freiermuth@damndelicious.ch

Federico Freiermuth
079 511 02 43