

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG

Küchenchef / Küchenchefin gesucht

100 %

”

Du bist der Taktgeber, der ruhige Pol im Sturm und der Kreativkopf hinter jedem Teller. Du kochst nicht einfach, du erschaffst Erlebnisse. Wenn du Küche nicht als Job siehst, sondern als Handwerk mit Seele, dann ist der Adler dein Platz.

• WAS DICH ERWARTET

- Gesamtverantwortung für Küche, Qualität und Hygiene im laufenden Betrieb
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung des Küchenteams
- Kreative Gestaltung der Speisekarte mit saisonalen und regionalen Produkten
- Planung und Kalkulation von Menüs, Wareneinkauf und Lagerhaltung
- Enge Zusammenarbeit mit dem Serviceteam und der Geschäftsführer
- Organisation und Durchführung von Banketten und besonderen Anlässen
- Einhaltung aller Hygiene- und HACCP-Vorschriften

• WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin (EFZ) sowie mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise in einer Führungsposition
- Leidenschaft für regionale, saisonale Küche und handwerkliche Sorgfalt am Herd
- Führungsstärke, Belastbarkeit und ein ruhiges Auftreten auch in hektischen Momenten
- Unternehmerisches Denken: Kostenbewusstsein, Warenkalkulation und Qualitätssicherung
- Teamgeist und die Fähigkeit, andere zu motivieren und weiterzuentwickeln
- Gute Deutschkenntnisse; weitere Sprachen von Vorteil

Was wir dir bieten: Kreative Freiheit bei der Menügestaltung · Faire Entlohnung mit Entwicklungsperspektive · Familiäres Betriebsklima in einem historischen Haus seit 1825 · Moderner Arbeitsplatz · Verpflegung während des Dienstes · Kurze Entscheidungswege direkt zur Geschäftsführer.

Du willst den Herd übernehmen?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung mit Lebenslauf und einem kurzen Motivationsschreiben.
Schnuppern ist nach Absprache jederzeit möglich.

info.restaurantadler@gmail.com
+41 76 432 14 53