

Bunter Hund

Stellenbeschrieb Chefkoch

Du bist gelernter Koch, hast bereits als Sous-Chef gearbeitet und bringst ein paar Jahre Berufserfahrung mit. Deine Kreativität spiegelt sich in deinen Menüs wider. Du planst und produzierst die Mittag-, Abend- und Bankettkarte. Du bist gut organisiert, weisst wie man das HACCP umsetzt und legst ein ansprechendes Tempo vor.

Wir bieten ein kreatives Umfeld in offener Atmosphäre und sind ein von der Gastronomie begeistertes Team. Wir bezahlen zeitgemässe Löhne und lassen Freiräume für individuelle Entwicklung.

- Komponieren und Planung der Menüs
- Führen von Hilfspersonal
- Kontrolliert die Einhaltung des HACCP
- Wirtschaftliche Handhabung der Produkte
- Vorbildfunktion: Motivation, Hygiene, Hilfestellung, persönliche Einstellung
- Planung der wirtschaftlichen Produktion und des reibungslosen Serviceablaufs
- Bestellung aller für die Küche benötigten Artikel

Interessiert? – Bitte schicke uns deine vollständigen Unterlagen an info@bunter-hund.ch. Wir freuen uns auf dich!

