



Sous Chef Vollzeit 100% **Hotel Restaurant Kreuz Malters**

Tauche ein in die einzigartige Atmosphäre des Hotel Kreuz Malters, wo Tradition und Moderne verschmelzen.

Dein Engagement:

Bring deine Persönlichkeit und Kreativität in die Planung und Umsetzung unseres kulinarischen Angebots ein.

Mit deiner Produktaffinität, deinem Organisationstalent und deinem Qualitätsbewusstsein hilfst du uns, kulinarische Erlebnisse zu schaffen, die unsere Gäste begeistern und in Erinnerung bleiben.

Als Souschef bist du ein wichtiger Teil unseres Küchenteams und trägst entscheidend zu einer positiven und motivierenden Arbeitskultur bei.

Erfahre mehr!

www.kreuz-malters.ch

oder

Scan einfach unseren QR-Code, um weitere Details darüber zu erhalten, was dich in unserer aufregenden Welt erwartet.

Dein nächstes Abenteuer beginnt mit einem Scan – wir freuen uns auf deine Bewerbung!





Was bieten wir?

Teil einer pulsierenden Gemeinschaft: Arbeite in einem Umfeld, das von der Herzlichkeit des Dorflebens geprägt ist.

Stabilität: Wir bieten einen festen Platz in einem Unternehmen, das auf Beständigkeit und gegenseitiges Vertrauen baut.

Entwicklungsmöglichkeiten: Wir legen Wert auf deine Stärken und Leidenschaften und möchten, dass du sie in unserem Unternehmen einbringen kannst. Wir möchten jedoch auch die Fähigkeiten mit dir weiterentwickeln, bei denen noch Entwicklungspotential vorhanden ist.

Offener Dialog: Wir sehen ehrliche und direkte Kommunikation als Schlüssel für ein wertschätzendes Arbeitsumfeld.

Wettbewerbsfähige Vergütung: Wir honorieren dein Talent und Engagement zeitgemäss.

Feste Betriebsferien Winter und Sommer: Damit du die wohlverdiente Auszeit planen und geniessen kannst.

Freitage: Am Montag und Dienstag bleibt unser Restaurant geschlossen. Auch über die Weihnachtstage bleiben unsere Türen geschlossen.

Was suchen wir?

Liebe zum Dorfleben:

Du siehst das Restaurant als Ort, an dem man zusammenkommt und die Gemeinschaft zelebriert.

Engagement:

Mit deiner Motivation und Verantwortungsbewusstsein unterstützt du die Küchenchefin bei der Planung und Ausführung des Speiseangebotes und bist an der Kontrolle des Küchenstandards beteiligt. Du führst deine Mitarbeitenden mit viel Engagement und Fokus auf das Wohl und die Entwicklung des Teams.

Erfahrung:

Du verfügst über eine abgeschlossene Grundausbildung als Koch/Köchin EFZ. Erfahrungen als Chef de Partie oder vergleichbaren Positionen von mindestens 1 Jahr setzen wir voraus. Erfahrungen als Sous Chef und fundierte Kenntnisse am Saucier-Posten sind von Vorteil.

Aufgabenbereich:

- Verantwortung für die Planung und Organisation der Mise en Place Arbeiten und des täglichen Küchenablaufs, um den reibungslosen Service zu gewährleisten.
- Festlegen und Delegieren der Aufgaben innerhalb des Küchenteams, um die Arbeitslast gleichmässig zu verteilen und sicherzustellen, dass alle Stationen rechtzeitig vorbereitet sind.
- Enge Zusammenarbeit mit der Küchenchefin, um die Tagesabläufe abzustimmen und sicherzustellen, dass die Küche auf alle Eventualitäten vorbereitet ist.
- Überwachung der Frische und Qualität der gelieferten Zutaten und Sicherstellung, dass alle Produkte korrekt gelagert werden.
- Überwachung der Einhaltung aller Hygienevorschriften (HACCP) und Sicherstellen, dass jeder Arbeitsplatz sauber und ordentlich gehalten wird.
- Engagement für die Unterstützung und Förderung neuer Talente im Team und deren Weiterentwicklung.
- Verantwortung über den gesamten Küchenbetrieb, bei Abwesenheit der Küchenchefin.

Dein Beitrag zum Hotel Restaurant Kreuz?

Schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf und einer kurzen Beschreibung, warum du Sous Chef bei uns sein möchtest, an info@kreuz-malters.ch

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!