

Junior Küchenchef/in

Begeistern in einem jungen, dynamischem Team an einem einmaligen Ort.

Das Restaurant Schloss Seeburg ist die Oase am Bodensee. Inmitten wunderbarer Natur des Seeburgparkes, geniessen unsere Gäste den Blick auf den Bodensee. Unser A la carte Restaurant verfügt über rund 35 Plätze. Im Blauen Saal richten wir Hochzeiten und Gruppen bis zu 60 Personen aus. Das Burgzimmer eignet sich für kleine Veranstaltungen bis 20 Personen. Im Sommer pulsiert das Leben auf unserer Seeterrasse.

Wir suchen per 1. März 2019 oder nach Vereinbarung eine/n Junior Küchenchef/in

Aufgabenbereich

Als Junior Küchenchef übernehmen Sie die Verantwortung über die Küchenbrigade und stehen gerne selber am Herd. Sie kalkulieren Menus und planen die Tages- und Saison-Spezialitäten. Das organisieren des Einkaufs ist für Sie Routine und Sie können sich für regional hochstehende und saisonale Produkte begeistern. Sie sind bereit, in einem jungen Team Verantwortung und Initiative zu übernehmen. Unser langjähriger Küchenchef steht ihnen dabei zur Seite.

Anforderungen

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie haben eine berufliche Grundbildung als Koch EFZ abgeschlossen sowie eine Ausbildung zum Berufsbildner
- Sie haben bereits in ähnlicher Position gearbeitet oder verfügen über verschiedene Erfahrungen als Souschef und sind bereit den nächsten Schritt zu gehen.
- Sie überzeugen durch Ihre Fachkenntnisse und Erfahrung als Koch
- Sie sind ein Planungs- und Organisationstalent
- Sie kochen mit Freude selber mit und scheuen den Gästekontakt nicht
- Sie können sich durchsetzen und sind dabei stets ein guter Kommunikator
- Sie begeistern Menschen und arbeiten stets mit einer gesunden Prise Humor
- Sie haben Freude an der Ausbildung junger Berufsleute

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit einem jungen und ehrgeizigen Team
- Wir bieten eine Leistungs- und erfolgsorientierte Entlohnung
- Wir kommunizieren offen und transparent und geben ehrliche Feedbacks
- Wir lassen ihrer Kreativität und ihren Ideen freien Lauf

Auf Ihre vollständige Bewerbung per Mail freuen wir uns. Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständige Bewerbungen berücksichtigen können.