



SWISS HOLIDAY PARK

Das gastronomische Angebot des Swiss Holiday Parks ist sehr vielseitig und abwechslungsreich, es besteht aus fünf Restaurants und einem Seminarbereich. Für unser Führungsteam, bestehend aus Executive Küchenchef, Souschef und Junior Souschef suchen wir per 01. April 2021 oder nach Vereinbarung einen

Junior Sous Chef / Sous Chef (m/w) 100%

Diese Aufgaben warten auf Sie

- Mitverantwortlich für den operativen Ablauf der Küche
- Aktive Mitarbeit bei der Herstellung, Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Führung und Kontrolle der Mitarbeiter
- Sicherstellung eines reibungslosen Tagesablaufs bei konstant hoher Küchenqualität
- Mitverantwortlich für die Einarbeitung und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden und Lernenden
- Mitverantwortlich für die fachgerechte Lagerung und Einhaltung der SHP-Standards und der HACCP Richtlinien
- Kreative Mitwirkung bei der Erstellung neuer Speisekarten, Buffet- und Menüplänen
- Kooperative Zusammenarbeit mit dem Serviceteam

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung (zwingend)
- Kommunikative, durchsetzungsstarke und verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Hohe Sozialkompetenz und Freude an der Teamarbeit
- Organisierte und saubere Arbeitsweise
- Unternehmerisches Denken

Das bieten wir

- Zeitgemässe und attraktive Anstellungsbedingungen mit zuverlässigen Ferien- sowie Freizeitregelungen
- Organisatorische Weiterentwicklung durch fachkompetente Führung
- Abwechslungsreiches und vielseitiges Aufgabengebiet
- Moderne Kücheneinrichtungen
- Dynamisches und aufgestelltes Team
- Sicherer und innovativer Arbeitgeber

Sie suchen eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

