

WERDE TEIL DER BRAUSTUBE

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef:in 100 % (gn)

Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Planung, Organisation und Leitung des gesamten Küchenbetriebes
- Erstellung und Kalkulation der Speisekarten
- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen (Front-Cooking)
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablauf im à-la-carte- und Veranstaltungsbereich
- Verantwortung für die Einhaltung der Hygiene und Qualitätsstandards nach HACCP

Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Lehre als Koch / Köchin und erste Erfahrungen in der Teamleitung
- Betriebswirtschaftliches Mitdenken und Leistungsbereitschaft
- Eigenständig, flexibel, detailbewusst, teamfähig, kreativ und Leidenschaft fürs Kochen
- Saubere Arbeitsweise und gepflegtes Erscheinungsbild
- Muttersprache deutsch

Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- 1 Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionskasse
- 5 Tage-Woche

Wenn dir die Gastgeberrolle im Blut steckt, du selbst gerne mit anpackst und ein Unternehmen vorantreiben möchtest, dann bist du mit deinen innovativen Ideen bei uns genau richtig.

Das Team der Liechtensteiner Braustube freut sich auf deine Bewerbung!

Jetzt bewerben:

Gastro im Alten Riet AG
Im alten Riet 156
9494 Schaan

Gerne auch per E-Mail an: info@braustube.li