

Stellenangebot

Küchenchef / Leiter Gastronomie (w/m) | 90 - 100 %

Wir suchen per 1. März 2023 oder nach Vereinbarung eine neue Leitung für unsere Gastronomie. Wir stellen uns eine charismatische Person mit solider Führungserfahrung, Organisationsgeschick und fundierter Berufserfahrung in der Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung vor.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Markus Thalmann, Geschäftsleiter steht sehr gern für telefonische Auskünfte unter ☎ 041 662 77 00 zur Verfügung. Bewerbungsadresse: Betagtensiedlung Huwel, Huwel 8, 6064 Kerns od. E-Mail an: markus.thalmann@huwel.ch

Anforderungsprofil: Sozialkompetenzen

Merkmal	Wichtigkeit	erforderlich für
30 bis 56 Jahre alt	2	Lebens- und Berufserfahrung
Schweizer*in oder integrierte/r Ausländer*in mit Niederlassungsbewilligung	2	Integration
Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse in Wort & Schrift	2	Verständigung im Team, mit Bewohnern & Gästen
Zuverlässig, pflichtbewusst, integer	1	Leistungsauftrag
Ausgeprägtes Organisationstalent	1	Tagesverantwortung Gastro
Freude an PC-Arbeit / Administration	1	Administration / Planung
Kreativ, neugierig, agil	1	Angebotsgestaltung
Initiativ und offen für Neues	2	Änderungsprozesse
Gepflegtes Auftreten und top Umgangsformen	1	Hygiene / Kundenkontakt
Teamfähig und hilfsbereit	1	Zusammenarbeit
Körperlich belastbar	1	Arbeitsvolumen

Anforderungsprofil: Fach- und Methodenkompetenzen

Merkmal / Kompetenz	Wichtigkeit	erforderlich
Abgeschlossene Berufslehre Koch/Köchin EFZ	1	Fachwissen / Know-how
Interesse und Leidenschaft für Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Esskultur	1	Verständnis, Berufsstolz, Qualität der Dienstleistung
Berufserfahrung als Koch/Köchin, Chef de partie und von Vorteil bereits als Küchenchef*in	1	Know-how, Führung, Planung, Organisation
Erfahrung in Mitarbeiterführung und -coaching	1	Mitarbeiterführung
Berufserfahrung in Gemeinschaftsverpflegung	2	Know-how / Abläufe
Solide Kenntnisse in Ernährungslehre und Lebensmittelhygiene (Gesetzgebung)	1	Schonende Zubereitung, gesunde Ernährung
Kenntnisse in Sonderkost (Diäten, Smoothfood)	2	Unverträglichkeiten
Praxiserfahrung im Begleiten und Coachen von Lernenden und Praktikanten	2	Lehrlingsausbildung
Kenntnisse der Betriebswirtschaft	1	Budgetverantwortung; optimaler Ressourceneinsatz
Erfahrung im Servicebereich (Speiseservice)	3	Einsatz im Restaurant & Saal
Gute PC-Anwenderkenntnisse	1	Büroarbeiten

Legend Wichtigkeit: 1 = zwingend / 2 = wichtig / 3 = wünschenswert

Kerns, 29.12.2022/mt