

walther

Küchenverantwortliche:r(w/m/d) EFZ 80%-100% per sofort

Die Walther buvette&bistrobar

Das neue Projekt der Kaserne in modernem Design aus nachhaltigen und recycelten Materialien auf zwei Stockwerken ist das neue Herzstück des Gebäudes. Die beiden sonnigen Terrassen mit Sicht auf den Rhein oder den Kasernenplatz, laden zu jeder Tages- und Nachtzeit zum Verweilen ein. In unserem Zweiteiler "Bistrobar und Buvette" - arbeiten wir saisonal, nachhaltig, modern und maximal regional. Wir lösen uns von den klassischen Abläufen mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Gesetzt wird auf ein unkompliziertes und spannendes Angebot, das zusammen mit gelebter Gastfreundschaft eine familiäre Atmosphäre schafft und Raum für Begegnungen und Austausch bietet.

Was wir dir bieten

Dich erwartet ein junges, dynamisches Team und eine herzliche, familiäre Teamatmosphäre. Eine flache Hierarchie und Selbstbestimmtheit erlauben es dir, deine Persönlichkeit zu entfalten und dich auszuleben. Durch regelmässige Teamevents und Schulungen kannst du dir neue Skills aneignen und den Zusammenhalt über die Betriebsgrenzen hinaus leben. Zudem profitierst du vom Rhyschänzli Rabatt in allen Betrieben der Gruppe und von vielfältigen Vergünstigungen bei unseren Partnern.

Dein Profil

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und kannst mindestens 3 Jahre Berufserfahrung im À-la-carte Service vorweisen. Ausserdem bist du mit der Bankettorganisation vertraut und optimalerweise ist auch Teamführung kein Fremdwort für dich.

Du arbeitest zuverlässig, hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und ein fundiertes fachliches Knowhow. Mit deiner innovativen und kreativen Ader gehst du, abgesehen von der Ausarbeitung des Angebots, auch anderen kniffligen Situationen optimistisch und lösungsorientiert an.

Nachhaltigkeit ist für dich ein wichtiges Thema, mit dem du dich gerne und intensiv auseinandersetzt.

Deine intrinsische Motivation und Begeisterung für deine Arbeit sind spürbar und mitreissend. Die Freude, dein Team allerlei Kulturen zu begleiten und zu fördern, macht dich zum Fels in der Brandung, die eine Vertrauensbasis und Zusammenarbeit auf Augenhöhe ermöglicht.

Dein Aufgabengebiet

- Definition und Aufrechterhaltung des Qualitätsstandards
- Organisation, Koordination und Strukturierung der Tagesabläufe
- Sicherstellung einer reibungslosen Mise en Place und des Serviceablaufes
- Führung des ungefähr 10 köpfigen Teams inklusive Teigproduktion
- Bestellwesen
- Kreation eines kreativen Angebotes aus regionalen und saisonalen Zutaten mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit in Zusammenarbeit mit dem F&B Verantwortlichen
- Vollumfängliche Organisation von Banketten und inhouse Caterings
- Verantwortung für die Räumlichkeiten und Gerätschaften
- Aufrechterhaltung der HACCP- Standards und des hauseigenen Hygienekonzeptes
- Einhaltung des Budgets und der vorgegebenen Kennzahlen

Bewerbung

Möchtest auch du Teil der Rhyschänzli Familie sein?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung an Chantal via jobs@rhyschaenzli.ch.