



Küchenchef/Küchenchefin (50-80%, unbefristet)

Z Aeschiried ist ein „etwas anderes Hotel“-Start-up mit 26 Gästezimmern. Es befindet sich an wunderschöner Lage mit Blick auf den Thunersee und die Berge des Berner Oberlands. Unsere Gäste bestehen aus Hotelgästen, Businesskunden, Kursen und Gruppen.

Derzeit befinden wir uns in einer Refokussierung, mit dem Ziel unseren Gästen einen Ort zu bieten, wo sie bestmöglich zur Ruhe kommen, auftanken und sich neu ausrichten können.

Z Aeschiried ist ein Sozialunternehmen, das auf christlichen Werten basiert.

Was wir suchen

Wir suchen ab dem 1. März 2022 oder nach Vereinbarung einen Küchenchef / Küchenchefin für unser neu eröffnetes Hotelrestaurant mit folgenden Aufgabenbereichen:

- Menüplanung (kleine Auswahl saisonaler, mehrheitlich vegetarischer Gerichte) für ca. 10-25 Gäste zzgl. Gruppen
- Vorproduktion von Mahlzeiten: Kochen, Portionieren und Schockfrostern
- Erstellung und Zubereitung von Menüs für Gruppen, Kurse oder Businesskunden
- Fertigung der Mahlzeiten und bei wenig Gästen zusätzlich Service
- Budgetkalkulation für Saisonplanung, Gruppen und Events
- Lagerverwaltung und Warenbestellung
- Einarbeitung und Führung der anderen Mitarbeitenden in der Küche (sehr kleines Team mit insgesamt ca. 100 Stellenprozenten)
- Definieren und Optimieren von Abläufen in der Küche
- Einhaltung der Lebensmittelgesetzgebung

Was du mitbringst

- Du verfügst über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch / Köchin oder vergleichbare Erfahrungswerte
- Du hast Freude an der Gestaltung einfacher aber qualitativ hochwertiger Gerichte
- Du interessierst dich für eine ausgewogene, mehrheitlich vegetarische Küche
- Eine selbständige Arbeitsweise und Teamfähigkeit gehören zu deinen Stärken
- Du bist bereit auch saisonale Schwankungen, Abendschichten (max. bis 22Uhr) und teilweise Wochenendarbeiten mitabzudecken
- Du identifizierst dich mit den christlichen Werten und der Vision des Hauses
- Die Dynamik eines Start-ups sagt dir zu: du bist belastbar, flexibel und lernst und probierst gerne Neues
- Du hast eine überdurchschnittlich hohe Motivation für deine Arbeit und magst es, die Arbeitsprozesse mitzugestalten und zu optimieren

- Du hast einen hohen Qualitätsstandard und bist zugleich effizient und pragmatisch in der Lösungsfindung
- Du bist motiviert nach Bedarf auch in anderen Bereichen des Betriebs mitanzupacken
- Deutsch beherrschst du fließend in Wort und Schrift
- Du wohnst in der unmittelbaren Umgebung oder verfügst über ein Motorfahrzeug

Auf was du dich bei uns freuen kannst

Es erwartet dich

- ein dynamisches Start-up mit einer starken Vision und sozialem Fokus
- attraktive und flexible Arbeitszeiten und wenig Hektik dank moderner Kochsysteme und Trennung von Produktion und Fertigung
- gute Planbarkeit durch sehr hohen Anteil an Vorreservierungen
- keine geteilten Dienste
- nach Rücksprache sind fixe freie Tage möglich
- Arbeitszeit bis max. 22 Uhr
- ein aufgestelltes, engagiertes Team
- viel Raum zum Mitgestalten
- Arbeiten an einem wunderschönen Ort in Aeschiried in einer weitgehend neu ausgestatteten Küche mit Weitblick
- Möglichkeit zur Weiterentwicklung
- Nach Bedarf besteht die Möglichkeit im Haus zu wohnen

... in Bildern

Hier bekommst du einen kleinen Einblick von deinem Arbeitsplatz.



Interessiert?

Schicke uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Motivations schreiben, Arbeitszeugnissen und Referenzen an admin@z-aeschiried.ch. Wir freuen uns auf deine spannende Bewerbung.