

Koch/Köchin/ Sous Chef gesucht

100% Penzance



Wir suchen per 1. Januar 2027 im Rahmen unserer Neueröffnung einen motivierten und engagierten Berufsfachmann/Frau, welche/r sich in einem jungen Team kreativ einbringen will und Verantwortung übernehmen möchte. Wir Pflegen eine ehrliche, frische und saisonale Küche welche sich nach dem stetig wechselnden Angebot des Marktes, Wald, Wasser und Feldern richtet.

Wer sind wir

Das Restaurant Linde in Stettlen zelebriert gepflegte Gastronomie mit einem lebhaften A-la-carte-Geschäft und Bankettanlässen jeder Art.

Wir bieten

- Möglichkeiten eigene Ideen einzubringen und Mitgestaltung des Speiseangebots.
- Faire und Zeitgemässe Entlohnung.
- Fixe Ruhetage Sonntag/Montag.
- Ein lebendiges und Familiäres Arbeitsumfeld.
- Mitwirken in einem jungen und dynamischen Team.
- Flache Hierarchien.
- Abwechslungsreiche Aufgaben.
- Drei Fixe Wochen Betriebsferien, zwei im Sommer und eine im Winter.

Deine Aufgaben

- Selbstständiges Führen eines Postens.
- Mitgestaltung des Speiseangebots.
- Zubereiten von Speisen gemäss GHP und HACCP Konzepts.
- Einhalten und Kontrolle der Hygienevorschriften gemäss HACCP Konzepts.
- Unterstützung des Küchenchefs bei der Menu Planung und den Bestellungen.
- Unterstützung bei der Warenkontrolle und Warenbewirtschaftung.
- Sicherstellung der Qualitätsstandards.
- Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit.

Dein Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ.
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein.
- Mehrjährige Erfahrung in der gepflegten Gastronomie mit A-la-carte und Bankett.
- Selbstständiges, engagiertes, strukturiertes und sauberes Arbeiten.
- Teamfähigkeit und Sozialkompetenz.
- Viel Freude und Leidenschaft am Kochhandwerk.

Wenn du Interessiert und motiviert bist, gemeinsam mit uns etwas neues aufzubauen, dann ende uns deine vollständigen **Bewerbungsunterlagen an: ricardo.burkhard@outlook.com**

Wir freuen uns darauf dich kennen zu lernen!