

Im Natur- und Tierpark Goldau gibt es mehrere Möglichkeiten, sich zu verpflegen. Im 2014 eröffneten Eventlokal «Grüne Gans» finden jährlich nicht nur rund 360 Bankette und Seminare statt, unser Küchenteam überrascht rund 400'000 Besuchende mit immer frischen, saisonalen und regionalen Tagesmenüs.

Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine engagierte, flexible und organisationsstarke Persönlichkeit als

Küchenchef / Küchenchefin (100%)

Ihre Kernaufgaben in dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion

- Angebotsgestaltung für das Tagesgeschäft im Selbstbedienungsrestaurant und für Bankette im Eventlokal sowie für das Bergsturzkafo, den Diana-Kiosk und den Crêpes-Stand inkl. Kalkulation
- Führen, fördern und motivieren des achtköpfigen Küchenteams inkl. EBA-Lernende
- Optimaler Wareneinkauf aller Lebensmittel sowie die korrekte Lagerung der Produkte
- Margen- und Kostenkontrolle im operativen Küchenbereich
- Einhaltung der budgetierten Waren- und Personalkosten
- Einhaltung und Kontrolle des Hygienekonzeptes nach HACCP für die Gastronomie
- Aktive Mitarbeit in der Küche
- Organisation und Optimierung der Betriebsabläufe
- Enge Zusammenarbeit mit dem Kaderteam der Gastronomie

Das Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch mit Erfahrung in ähnlicher Funktion
- Berufserfahrung in der System- und Eventgastronomie
- Führungserfahrung
- hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Sie sind kommunikativ, teamfähig, versiert im Umgang mit MS Office, belastbar, flexibel und eine kreative Macherpersönlichkeit mit einer hohen Affinität zum Detail

Wir bieten

- selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiet
- ein spannendes Arbeitsumfeld
- sehr gute Sozialleistungen (Keine Abzüge für NBU und KTG, optimierte Lösung beim BVG)
- vorteilhafte Anstellungsbedingungen
- Möglichkeit von Weiterbildungen
- sehr gute Erreichbarkeit mit dem ÖV, kostenlose Mitarbeiterparkplätze
- verschiedene Mitarbeiteranlässe
- und weitere «fringe benefits»

Sie sind jetzt schon Feuer und Flamme und erfüllen unser Anforderungsprofil? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung an unsere Leiterin Personal sonja.breitler@tierpark.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Joel Honegger, Leiter Gastronomie, Natur- und Tierpark Goldau, unter der Telefonnummer +41 41 859 06 43 von Montag bis Freitag zur Verfügung.

Natur- und Tierpark Goldau
Parkstrasse 26
Postfach
6410 Goldau
www.tierpark.ch