

Die Tierpark-Gastronomie besteht aus dem Selbstbedienungsrestaurant & Eventlokal Grüne Gans, dem Bergsturzkafe, dem Diana-Kiosk und dem Crêpesstand auf dem Panoramaplatz. Die Grüne Gans verfügt über rund 400 Terrassenplätze, 260 Sitzplätze im Schnattersaal, 150 Sitzplätze im Wildsaal und 60 Sitzplätze im Federsaal zur Beköstigung der Besuchenden sowie für Seminare, Firmen- und Gruppenanlässe.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als

Küchenchef/-in 100%

Deine Kernaufgaben in dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion

- Angebotsgestaltung für das Tagesgeschäft und für Bankette inkl. Kalkulation
- Führen, fördern und motivieren des achtköpfigen Küchenteams
- Optimaler Wareneinkauf aller Lebensmittel sowie deren korrekte Lagerung
- Margen- und Kostenverantwortung im operativen Küchenbereich
- Einhaltung der budgetierten Waren- und Personalkosten
- Einhaltung und Kontrolle des Hygienekonzeptes nach HACCP für die Gastronomie
- Organisation und Optimierung der Betriebsabläufe
- Enge Zusammenarbeit mit dem Kaderteam der Gastronomie
- Aktive Mitarbeit in der Küche

Unser Anforderungsprofil

- Eine abgeschlossene Berufslehre als Koch
- Eine Weiterbildung zum Küchenchef mit eidg. Fachausweis von Vorteil
- Berufserfahrung in der System- und Eventgastronomie
- Nachweisliche Führungserfahrung
- Kenntnisse der jeweils gültigen Hygienevorschriften
- Kenntnisse über die aktuellen Ernährungstrends und Food-Konzeptionen

Du bist...

- Selbständig, kreativ, organisiert, kommunikativ, kooperativ und kritikfähig
- Unternehmerisches Denken und Handeln gewohnt
- Optimistisch und gehst mit schwierigen Situationen selbstbewusst um
- Lösungsorientiert, offen für Neues und bereit Prozesse stetig zu optimieren
- Dienstleistungsaffin, qualitäts- und verantwortungsbewusst
- Gepflegt und kochst immer noch gerne selbst
- Eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit, die den Kontakt zu den Gästen schätzt
- Eine ausgeglichene Führungsperson, die sich an den Stärken der Mitarbeitenden orientiert

Wir bieten dir...

- Selbständiges Arbeiten in einem vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgabengebiet
- Ein spannendes und soziales Arbeitsumfeld mit Menschen, die mit Herzblut arbeiten
- Sehr gute Sozialleistungen und moderne Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV)
- Beste Erreichbarkeit mit den ÖV und kostenlose Mitarbeiterparkplätze
- Verschiedene Mitarbeiteranlässe und weitere attraktive «Fringe Benefits»

Wirst du unser neues Tierpark-Familienmitglied? Wir freuen uns auf deine elektronische Bewerbung an:

Anna Höfling Borges, Leiterin Park-Gastronomie: anna.hoeffling@tierpark.ch

Bei Fragen darfst du gerne Joel Honegger, Leiter Gastronomie 041 859 06 43 oder Anna Höfling Borges, Leiterin Park-Gastronomie 041 859 06 00 telefonisch kontaktieren.

Natur- und Tierpark Goldau

Parkstrasse 38, Postfach

6410 Goldau

www.tierpark.ch