

Souschef / Stv. Küchenchef (m) 100%

Arbeitsort:	Ostschweiz / Quarten am Walensee / Schweiz
Stelleneintritt:	sofort oder nach Vereinbarung
Anstellungsart:	Dauerstelle
Beschrieb der Arbeitsstelle:	- Unterstützung der Küchenchefin und bei deren Abwesenheit die Stellvertretung
Aufgaben:	<ul style="list-style-type: none">- Bereitstellen und Kontrolle der Materialien und Lebensmittel- Durchführung des Mittags- und Abendservice, Bankett (bis 250 Personen)- Aktive Mitarbeit bei der Zubereitung der Speisen- Gewährleistung / Bereitstellung der Mise en Place- Hilfe bei Menüplangestaltung- Einhaltung der HACCP- Inventuren und Berechnungen
Anforderungen:	<ul style="list-style-type: none">- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch und haben eine entsprechend lange Küchenerfahrung- Sie besitzen hohe Sozialkompetenz für die Mitarbeiterführung- Gute PC Kenntnisse- Sie sind motiviert, zuverlässig und genau- Idealalter zwischen 25 bis 45 Jahre jung- Nähere Wohnumgebung von Vorteil
Sprachen:	Deutsch in Wort und Schrift
Ansprechperson:	Herbert Prassel 081 511 02 00 bl@neuschoenstatt.ch