



Im Herzen des Fleckens Rothenburg haben wir den «Fläcke», das neue Restaurant mit Bar, eröffnet.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und innovative/n

Küchenchef m/w/d (100 %)

Du bringst mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Erfahrung als Sous Chef oder Küchenchef
- Erfahrung im à la carte Bereich
- Du bist es gewohnt mit frischen und saisonalen Produkten zu arbeiten
- Selbständiges und sauberes Arbeiten ist für dich eine Selbstverständlichkeit
- Du behältst auch in hektischen Situationen die Übersicht und bist belastbar

Deine Aufgaben:

- Führen eines kleinen Küchenteams
- Einkauf
- Karten- und Menuplanung
- Zubereitung von Speisen mit regionalen Frischprodukten
- Selbständiges Arbeiten in der Produktion und im à la carte Bereich

- Mitverantwortlich für die Aufgaben im Hygienebereich gemäss unserem HACCP Konzept

Das bieten wir dir:

- Sonn- und Feiertage frei
- Regelmässig Samstag frei
- keine Zimmerstunde
- Ein junges, kreatives Team, welches einen sehr familiären Umgang pflegt
- Ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität
- Persönlichen Kontakt zu unseren Kunden und Lieferanten
- Verpflegung und Getränke inkl.
- zeitgemässe und faire Entlohnung
- berufsspezifische Weiterbildungen

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung per E-Mail: info@flaecke.ch

Fläcke Restaurant · Bar

Nadin und Hannes Hoberg | Flecken 15 | 6023 Rothenburg | 076 580 66 94 | www.flaecke.ch