

Wollen Sie aktiv mithelfen, unsere Badegäste täglich zu begeistern und kulinarisch zu verwöhnen? Sind Sie interessiert, an einem schönen Ort in der Bad-Gastronomie tätig zu sein und eine spezielle Herausforderung zu übernehmen?

Wir suchen einen leidenschaftlichen, zuverlässigen und ausdauernden

Küchenverantwortlicher (m/w)

Pensum 50 bis 100%, unbefristet

Ihre Aufgaben

- Verantwortung für das gastronomische Angebot
- Zubereitung von warmen und kalten Speisen (Tagesbetrieb und Events)
- Gestaltung der Menüpläne mit Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung
- Schulung und Führung des Küchenpersonals
- Reinigung des Küchen-Bereichs

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ sowie mehrjährige praktische Erfahrung, idealerweise mit Führungserfahrung
- Hohe Eigeninitiative, Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen
- Hohe Belastbarkeit, Einsatzbereitschaft und sehr selbständige Arbeitsweise
- Wirtepatent bzw. Bereitschaft, dieses später zu erwerben
- Sehr gute Deutsch- und allgemeine PC-Kenntnisse
- Akzeptanz von unterschiedlichen saisonalen Belastungen und Einsätzen Montag-Sonntag plus Feiertage.

Unser Angebot

- Selbständige, verantwortungsvolle Arbeit mit grossem Handlungsfreiraum
- Familiäres Arbeitsklima in einem lebhaften Betrieb
- Geregelte und familienfreundliche Arbeitszeiten
- Gratis Eintritt ins Bad und weitere Vergünstigungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre **vollständige** Bewerbung (Motivationsschreiben, Lebenslauf und Zeugnisse) per E-Mail an:

Frau Sandra Hirschi, Co-Leiterin Gastronomie
s.hirschi@gitterlibad.ch, Telefon 061 921 36 01

Für diese Stelle werden keine Bewerbungen von Personaldienstleistern berücksichtigt.