



Küchenchef*in, 100%

Mitarbeiterrestaurant Delissima
DSM Nutritional Products AG
per sofort oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterrestaurant
Kader
Vollzeit
Nordwestschweiz

Ihr Arbeitsplatz

Delissima heisst das Mitarbeiterrestaurant der Firma DSM in Kaiseraugst, das von der Eldora AG geführt wird. Täglich verpflegen sich dort rund 400 bis 450 Mitarbeitende. Die ausgewogenen Menus bereiten wir jeden Mittag frisch zu. Auch finden regelmässig Aktions- und Themenwochen statt, welche das kulinarische Angebot noch attraktiver und abwechslungsreicher gestalten. In der grosszügigen Cafeteria bieten wir ausgesuchte Kaffee- und Teespezialitäten sowie Backwaren, Birchermuesli, kalte Snacks, Kuchen und Pâtisserie an. Wir erstellen für Bankette, firmeninterne Apéros und Events ein kreatives und auf die unterschiedlichsten Anlässe zugeschnittenes Catering-Angebot.

Mehr Informationen finden sie unter www.delissima.eldora.ch.

Ihre Aufgaben

- Führung und Betreuung von 3 Küchenmitarbeitenden in allen Personalthemen
- Produktion der Speisen in der warmen und kalten Küche
- Aktive Mithilfe beim Mittagsservice
- Verantwortlich für die Menü- und Angebotsplanung
- Verantwortung für die Einhaltung der Budgets, insbesondere in Bezug auf: Personalkosten, Warenkosten des gesamten Foodbereiches
- Verantwortlich für den Einkauf- und Bestellwesen
- Inventur
- Anwendung und Kontrolle des Reinigungs- und Hygienekonzepts nach HACCP

- Administrative Tätigkeiten nach Bedarf
- Ihre Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, 06.00 bis 15.00 Uhr (gelegentliche Einsätze am Abend)

Ihr Hintergrund

- Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Min. 5 Jahre Berufserfahrung als Küchenchef in der Gastronomie (idealerweise auch in der Gemeinschaftsgastronomie)
- Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
- Erfahrung in der Administration und Kalkulation
- Sehr gute Deutschkenntnisse und gute Englischkenntnisse
- Gast- und serviceorientiert mit dem Auge für das Detail
- Organisationstalent, selbständige und saubere Arbeitsweise
- Teamplayer, flexibel, einsatzfreudig und verantwortungsbewusst

Die Eldora AG ist in der Gemeinschaftsgastronomie tätig und betreibt schweizweit über 290 Mitarbeiterrestaurants und Mensen. Über 2'300 Mitarbeitende sorgen für das tägliche Wohl unserer Gäste. Die Eldora AG bietet Ihnen ein spannendes, innovatives und dynamisches Arbeitsumfeld. Als Eldora Mitarbeiter/in profitieren Sie von einer aussergewöhnlichen Sozialpolitik, internen und externen Ausbildungsmöglichkeiten und von unserer eigenen Personalvorsorgestiftung. Eldora wendet in allen Mitarbeiterrestaurants den L-GAV (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) an. Bei uns erhalten Sie bereits ab dem ersten Tag einen 13. Monatslohn und haben Anrecht auf 5 Wochen Ferien bei einer 42 Stunden Woche.

Ihr Herz schlägt für die Gastronomie und Sie lieben Essen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung inkl. Foto direkt über unser Online-Bewerbungssystem in Deutsch zu. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!