



Die Blausee-Betriebe bestehen aus einem 20h grossen Naturpark, dem Restaurant Blausee, einem Café, einem Shop, zwei Selbstbedienungsbistros, einer eigenen Bio-Forellenzucht und dem 3-Sterne «Unique»-Hotel mit 21 Zimmer und Spa-Bereich.

Das Gastronomie-Konzept gliedert sich in ein Ausflugsrestaurant tagsüber mit hochstehender Qualität und einem mit 13 Gault Millau Punkten ausgezeichneten Gourmetrestaurant am Abend. Im Zentrum der Kulinarik stehen jederzeit unsere Blausee Bio-Forellen aus der eigenen Zucht.

Wir suchen einen

Küchenchef (m/w/d)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Du liebst deinen Job, blühst richtig auf, wenn viel los ist und die hohe Qualität deiner Arbeit ist dir wichtig?

Du stehst lieber mit in der Küche als im Büro zu sitzen? Du meisterst deine Aufgaben mit Fachwissen, Erfahrung und natürlich mit Erfolg und du freust dich darauf unser Küchen-Team zu führen, anzuleiten und tatkräftig zu unterstützen?

Dann werde Teil des Blausee-Teams!



Deine Aufgaben

- Führen und koordinieren der Küchen- und Office-Brigade (Winter ca. 14 Mitarbeiter, Sommer bis ca. 118 Mitarbeiter)
- Mitarbeiterschulungen sowie Ausbildung und Förderung zukünftiger Lehrlinge
- Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit
- Planung der Menüs, Speisekarten, Events und saisonalen Aktivitäten und deren Rezeptierung
- Aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft, Optimierung von Prozessen und Abläufen sowie Verbesserung der Küchenstandards
- Sicherstellen der Produktequalität (Produktion und Verwertung der Lebensmittel)



Unsere Erwartungen

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, höhere Berufsausbildung von Vorteil
- Berufserfahrung als Küchenchef oder entsprechender Leistungsausweis als starke Nummer 2 erforderlich mit Bankett- und im Idealfall bereits mit Gourmet-Erfahrung
- Führungsqualitäten und hohe Sozialkompetenz, teamorientierte Handlungsweise in der Küche und zu den Schnittstellen
- Fließende Deutschkenntnisse, Fremdsprachen von Vorteil
- Zuverlässig, belastbar, ausdauernd und mit Freude bei der Arbeit
- Saubere und gründliche Arbeitsweise und einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst sowie ein ausgezeichnetes Dienstleistungsdenken
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln sowie hervorragende Fachkenntnisse
- einen guten Geschmackssinn, Kreativität, Initiative und Ehrgeiz

Wir bieten

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Interessantes und vielseitiges Arbeitsumfeld mit kreativer Einbindung in die gastronomische Weiterentwicklung des Betriebes
- Berufliche Weiterbildungen ab dem 2. Anstellungsjahr möglich
- Einzigartiger Arbeitsort im Herzen der Natur
- Ein kollegiales Team

Kontaktperson für deine Bewerbung

Lena Goosmann, Blausee AG, CH 3717 Blausee
admin@blausee.ch / Tel +41 33 672 33 33

Dein neues Team freut sich, dich kennenzulernen!