

Küchenchef*in gesucht (m/w/d)

Deine Aufgaben

- Führung des Teams
- Planung und Umsetzung von Menüs
- Verantwortung für das Bestellwesen und die Lagerhaltung
- Sicherstellung und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards nach HACCP
- Zubereitung frischer, kreativer und gesunder Gerichte für unsere Gäste
- Mitgestaltung von neuen kulinarischen Konzepten

Wir erwarten

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mehrjährige Berufserfahrung, idealerweise als Küchenchef/in
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung und -motivation
- Leidenschaft für gutes Essen und Freude am kreativen Kochen
- Selbstständige, strukturierte und verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Teamgeist und Flexibilität – auch in stressigen Momenten
- Erfahrung in der Systemgastronomie oder Gruppenverpflegung ist von Vorteil

Wir bieten

- geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- 6 Wochen Ferien zur optimalen Erholung
- kostenfreies Fitnessabo
- Mitarbeiterausflüge für ein starkes Teamgefühl
- Ein motiviertes Team mit familiärer Atmosphäre
- Raum für eigene Ideen und kreative Gestaltungsmöglichkeiten
- Faire Entlohnung gemäss L-GAV

Bereit für eine neue Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an **pmumenthaler@tissotvelodrome.ch**

Wir freuen uns, dich kennenzulernen!

La Musette – Genuss trifft auf Leidenschaft.