Für das Hotel Bergwelten Salwideli suchen wir im Exklusivmandat eine kreative Persönlichkeit für die Funktion des Küchenchefs. Eingebettet in einer wunderschönen Natur mitten in der Kernzone von der UNESCO Biosphäre Entlebuch strahlt das Haus mit 26 Zimmern, einem Lagerhaus, einem Restaurant und einer gemütlichen Sommerterrasse. Hochwertige Materialien und eine liebevolle Einrichtung runden das Erlebnis ab und laden zum Wohlfühlen ein.

Bist Du **ein/e leidenschaftliche/r KüchenchefIn**, begeisterst Gäste durch kulinarische Genüsse und möchtest zu einer familiären Atmosphäre in einem 20-köpfigen Team beitragen? Carolina und Luzi, die Gastgeber des Hauses freuen sich gemeinsam mit Dir, dass im Dezember wieder eröffnete Hotel, weiterzubringen.

Aufgaben & Herausforderungen

- Führung eines 3-köpfigen Küchenteams
- Angebotsplanung und Menügestaltung
- Schulung und Training des Teams
- Zubereitung von frischen Gerichten
- Dienstplangestaltung und Einsatzplanung
- Sicherstellen der HACCP Richtlinien und Arbeitssicherheit
- Bestellung

Qualifikationen & Kompetenzen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Erste Erfahrung als KüchenchefIn oder mehrjährige Erfahrung als Sous Chef
- Weiterbildung als Chefkoch ist wünschenswert
- Leidenschaft für das Kochen, kreativ
- Hohe Sozialkompetenz, empathisch
- Organisierte und wirtschaftliche Arbeitsweise

Chancen & Perspektiven

Werde Teil eines familiär geführten Unternehmens, in dem eine Vertrauenskultur gelebt wird und Du mitgestalten und Deine Handschrift einbringen darfst. Die Verarbeitung von regionalen Produkten und eine ehrliche Küche liegt dem Gastgeberpaar sehr am Herzen. Flache Hierarchien und kurze Entscheidungswege fördern eigenverantwortliches Arbeiten. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit in einer 2-Zimmer Wohnung unterzukommen.

Neugierig geworden und Lust auf eine Veränderung? Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und bewerben Sie sich unter **jessica.agoras@permserv.jobs**. Für Fragen steht Ihnen Jessica Agoras unter **+41 44 552 71 11** gern zur Verfügung.