



TRAUFFER
Erlebnisswelt

Küchenchef:in (100%)

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Weiterbildung zum Küchenchef
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Führungserfahrung, starke Führungspersönlichkeit
- Hohe Eigenverantwortung und Eigeninitiative
- Herzliches, positives, freundliches und gepflegtes Auftreten
- Zielorientierte, verantwortungsvolle, belastbare, flexible und unternehmerisch denkende Persönlichkeit
- Team- und konfliktfähig

Führungsaufgaben

- Führen des gesamten Küchenteams (inkl. Küchenmitarbeiter Rosa's)
- Tägliche Küchenbriefings und Arbeitsverteilung
- Einarbeiten, betreuen, ausbilden sämtlicher Küchenmitarbeiter (unter Beaufsichtigung der Direktion)
- Erstellen von Arbeitsplänen inkl. Ferienplanung
- Für reibungslose Arbeitsabläufe sorgen
- Kontrollieren und durchsetzen des Qualitätsgedankens damit eine konstant hohe Leistung erzielt wird
- Tägliche Kontrolle des Arbeitsplans, effiziente Planung
- Einhaltung und Kontrolle der gesetzlichen Richtlinien des Lebensmittelgesetzes und Hygieneverordnung (inkl. Hygiene der Mitarbeiter)

Fachaufgaben

- Gestaltung des gesamten Food Angebots, Menükarten erstellen, Kalkulation in Absprache mit der Direktion
- Food-Koordination zwischen Rosa's und Alfred's
- Bestellen aller Lebensmittel
- Warenannahme und prüfen der Liefermenge
- Kreativer Umgang mit den Lebensmitteln und Schaffung neuer Rezeptvorschläge
- Kontrolle über die korrekte Lagerung aller Food Artikel (Warenbewirtschaftung, Kontrolle über Ablaufdatum, Inventur etc.)
- Erarbeiten und Durchsetzen der definierten Küchenstandards, permanenter Verbesserungsprozess
- Vorgabe und Kontrolle über die Qualität der Speisen
- Tagesaufgaben bestimmen und ggf. mit Sous Chef abstimmen
- Für reibungslose Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Abteilungen und Mitarbeitenden sorgen
- Tägliche Hygienekontrolle, HACCP Listen erstellen, führen und kontrollieren
- Weitere Arbeiten auf Anweisung

Trauffer Erlebniswelt

Holzkuhplatz 1 · 3858 Hofstetten bei Brienz · +41 33 952 15 00 · erlebnisswelt@trauffer.ch · www.trauffer.ch



TRAUFFER
Erlebnisswelt

Das bieten wir:

- Vergünstigung auf den Top4-Skipass
- Vergünstigungen in allen Trauffer Betrieben
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Mitgestaltung und Aufbau eines neuen Betriebs

Das erwartet dich:

- Modernste Küchenausstattung/Geräte/Kassensysteme
- Küche und Arbeitsplätze mit Tageslicht/Raumhohe Fenster
- Neue Reinigungsmaschinen auf Topniveau
- Reinigungsinfrastruktur auf allen Stockwerken
- Neue und moderne Mitarbeiterinfrastruktur in allen Bereichen (Garderoben, Pausenraum, Arbeitsstationen)
- Junges, dynamisches Team
- Inhabergeführter Betrieb

Wenn Du zusammen mit einem motivierten Team diese einmalige Chance nutzen und Teil unserer Holzkuh-Erlebnisswelt werden möchtest, dann freuen wir uns auf Deine vollständige Bewerbung.

Trauffer Erlebnisswelt

Holzkuhplatz 1 · 3858 Hofstetten bei Brienz · +41 33 952 15 00 · erlebnisswelt@trauffer.ch · www.trauffer.ch