



TRAUFFER
Erlebniswelt

Sous Chef (100%)

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- 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

Aufgaben

- Vertretung des Küchenchefs
- Unterstützung des Küchenchefs im Erstellen der Arbeitspläne
- Tägliche Küchenbriefings und Arbeitsverteilung (bei Abwesenheit des Küchenchefs)
- Unterstützung des Küchenchefs in der Ausarbeitung des Food Angebots
- Mithilfe bei der Gestaltung des Food Angebots, Menükarten erstellen und Kalkulation
- Unterstützung im Bestellwesen und Warenbewirtschaftung
- Für reibungslose Arbeitsabläufe sorgen
- Kreativer Umgang mit 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
- Vorbereitungen für den nächsten Tag treffen und Übergabeliste schreiben
- Tägliche Hygierundgänge, HACCP Listen führen und kontrollieren
- Gewährleisten von Sauberkeit und Durchführung der Hygienestandards in der Küche, den Kühlhäusern und Lagerräumen
- Flexibler Einsatz in anderen Abteilungen – wir sind ein Start-up!
- Weitere Aufgaben auf Anweisung



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