

# Seehaus

HERRLIBERG

## Restaurant Seehaus in Herrliberg - Dein Arbeitsort am See.

Du findest die Gastronomie ist eine grossartige Branche und identifizierst dich mit deiner Arbeit? Für dich ist Kochen mehr als ein Job und du kannst mit deinen Kochkünsten ein Lachen auf das Gesicht der Gäste zaubern? Dank deinem handwerklichen Geschick ein Aufenthalt zu einem Erlebnis der Spitzenklasse umsetzen?

Dein neues berufliches Zuhause ist das Seehaus, ein Seerestaurant in der Gemeinde Herrliberg an der Zürcher Goldküste. Seit 2019 unter der Führung von Mike Gut. Wir haben uns über den Winter eine selbstauferlegte Kreativpause gegönnt, weil wir nach fünf Jahren Ganzjahresbetrieb mit saisonaler Ausrichtung gemerkt haben, dass der Zeitpunkt richtig ist, Küche und Konzept neu zu definieren. Wir rekrutieren, experimentieren und verjüngen uns etwas. Wir nutzen die Zeit und kehren im März mit einem frischen Team zurück. Bewirb dich bei uns als Küchenchef und werde Teil der Seehaus Familie.

Für unser Seehaus suchen wir: **Küchenchef m / w**

Pensum: 100%, Ganzjahresstelle

Stellenantritt: 1. Februar 2024 oder nach Vereinbarung

## Erwartungen

Du triffst in der Küche alle notwendigen Maßnahmen, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten und planst in Absprache mit dem Inhaber und Geschäftsführer das Speiseangebot, das unseren Kundensegmenten und der Jahreszeit entspricht und sich ebenso an der im Budget festgelegten Foodcost orientiert. Du achtest auf ein gutes Betriebsklima und setzt Material, Geräte und Mitarbeiterressourcen optimal und kostensparend ein.

- Angebotsplanung unter Einhaltung der budgetierten Küchenrendite
- Koordination und Dienstplangestaltung des gesamten Küchenbereichs zur Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs und einer betriebswirtschaftlich sinnvollen Einteilung
- Planung der Besetzung des Küchenteams, überwacht und begleitet die Einführung neuer Küchenmitarbeiter
- Postenchef während den Servicezeiten
- Reinigungsarbeiten planen (Hygieneplan), durchführen und kontrollieren

## Profil

Du bist eine Persönlichkeit, für die Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Qualitätsbewusstsein selbstverständlich ist. Für die Stelle braucht es Power und Belastbarkeit. Du siehst die Stelle als Chance zu zeigen, was du kannst. Die Freude an deiner Arbeit zeigst Du auch in hektischen Situationen.

- Abgeschlossene Berufsausbildung (Koch/Köchin)
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung als Chef de Cuisine oder Sous-Chef
- Organisationstalent mit sicherem Auftreten
- Fähigkeit andere zu motivieren (Personal führen) / Teambilder
- Team- und Konfliktfähigkeit

Ein junges internationales Team mit kreativem Geist freut sich auf Dich!

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Deine vollständige Bewerbung mit Foto sendest Du bitte an Mike Gut, [ahoi@seehaus.ch](mailto:ahoi@seehaus.ch)