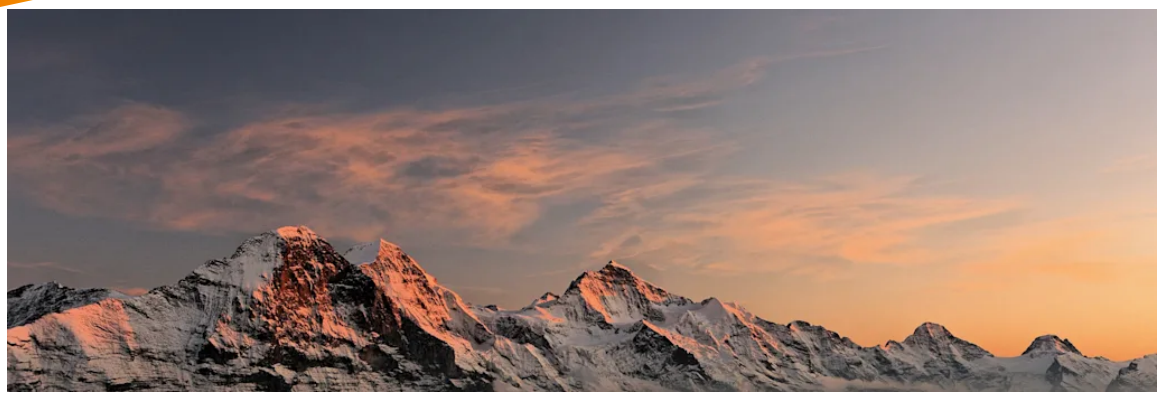

Die Jungfraubahnen «Top of Europe» im Berner Oberland eröffnen im Dezember 2020 die V-Bahn. Mit der Eröffnung der V-Bahn geht die neue zentrale Produktionsküche (Culinary Center «Top of Europe») an der Talstation in Grindelwald Grund in Betrieb. Das Culinary Center wird jährlich rund 400'000 Mahlzeiten für das Jungfraujoch, Eigergletscher und Kleine Scheidegg, in zehn verschieden Restaurants beliefern. Die vorgefertigten Mahlzeiten werden in den Restaurants vor Ort individuell in den einzelnen Küchen veredelt.

Zur Vorbereitung und Inbetriebnahme sowie Leitung des Culinary Center «Top of Europe» suchen wir per Anfang 2020 oder nach Vereinbarung den

Küchenchef/in / Leiter/in Produktion

Arbeitsort: Grindelwald Grund

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören

- Sie leisten ab Frühjahr 2020 zusammen mit einem Projektteam konzeptionelle Vorarbeiten zur Eröffnung des Culinary Center «Top of Europe»
- Sie eröffnen im Dezember 2020 das Culinary Center (500m2) an der neuen Talstation der V-Bahn in Grindelwald Grund
- Sie tragen die operative Verantwortung (fachlich und betriebswirtschaftlich) und setzen das gemeinsam erarbeitete Betriebskonzept in die Realität um
- Sie führen das Ihnen direkt unterstellte Küchenteam im Culinary Center «Top of Europe» und stehen den Küchenchefs in den Restaurants fachlich zur Seite
- Sie entwickeln zusammen mit unserem Kader eine marktgerechte Menü- und Angebotsgestaltung aller unserer Restaurants
- Sie gehen neue Wege und wenden zahlreiche Kochmethoden aus der Lebensmittelindustrie konsequent an
- Sie sind verantwortlich für die Planung, Einkauf, Produktion und Auslieferung der rund 400'000 Mahlzeiten
- Sie überwachen und steuern alle definierten Prozesse im Culinary Center und entwickeln diese laufend weiter
- Sie managen im Culinary Center das HACCP souverän und professionell

Sie verfügen über

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Eidg. Dipl. Chefkoch / Chefköchin oder Eidg. Dipl. Leiter / Leiterin Gemeinschaftsgastronomie
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer Grossküche
- Weiterbildung und/oder Erfahrung in/aus der Lebensmittelindustrie von Vorteil
- Sehr gute Deutsch-Kenntnisse in Wort und Schrift, gute Englischkenntnisse
- Ausgeprägte Betriebswirtschaftliche, unternehmerische und organisatorische Kenntnisse (Kalkulationssicher)
- Konzeptionelles und analytisches sowie vernetztes Denken
- Ausgeprägte Kundenorientierung und Sozialkompetenz

- Kommunikationsfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität
- Motivation und Wille etwas neues Aufzubauen
- Hervorragende PC Anwenderkenntnisse (Word, Excel, Power Point)

Wir bieten

- Gründliche Einführung in den Betrieb und die firmeninternen Abläufe
- Ein sehr gut funktionierendes Team
- Marktübliches und leistungsgerechtes Gehaltspaket
- Attraktives Aktienbeteiligungsprogramm der Jungfraubahn Holding AG
- Beteiligung oder Übernahme von Aus- und Weiterbildungen
- Kostenlose Fahrkarte auf dem gesamten Netz der Jungfraubahnen
- Gratis Parkplatz in Grindelwald-Grund
- Vergünstigte Saisonkarte der Jungfrau Ski-Region (CHF 110.- pro Jahr)

Bei Fragen

Bei Fragen steht Ihnen Reto Mettler, Leiter Gastronomie, unter der Nummer +41 (0)79 234 51 32 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung.