Du möchtest mit unserem Küchenchef ein motiviertes, engagiertes Team operativ führen und dafür sorgen, dass eine produktive, angenehme Arbeitsatmosphäre entsteht, in der grossartige, qualitativ hochwertige Homemade Convenience-Produkte hergestellt werden? Dann bist du bei uns genau richtig!

Teamlead als Sous Chef:in (80-100%)

Arbeitsort: Grindelwald (Jungfraujoch)

Deine Aufgaben:

- **Führung mit Herz:** Du leitest mit dem Küchenchef ein vierköpfiges Team und entwickelst es kontinuierlich weiter.
- **Zeitversetzte Produktion:** Du bist verantwortlich für die Planung und Steuerung der zeitversetzten Produktion unserer Homemade Convenience für unsere Tages-, à la Carte- und Gruppenangebote. Dabei setzt Du die Einhaltung unserer HACCP Richtlinien sowie der internen Qualitätsstandards um.
- **Bestellwesen und Lagerbewirtschaftung:** Mitverantwortlich für den nachhaltigen Einkauf über eine digitale Bestellplattform. Kontrollieren und Pflegen von Zielbeständen sowie die korrekte Lagerung.
- **Kreative Angebote mitgestalten:** Du hast ein zeitgemässes Gefühl für Food Trends und bringst dich aktiv in die Angebotsplanung und Gestaltung in unserer Gastronomie mit ein.
- **Stellvertretende Leitung:** Du bist die rechte Hand des Küchenchefs und übernimmst dessen Vertretung bei Abwesenheit.

Das bringst du mit:

- **Erfahrung und Expertise:** Du bringst erste Erfahrung einer leitenden Position in der Küche mit. Idealerweise als Chef:in de Partie oder als Sous Chef:in und bist bereit deine Praxis weiterzuentwickeln.
- **Breites Fachwissen:** Dein theoretisches und praktisches Know-how in der Küche ist umfassend und du verfügst über eine hohe Affinität für moderne Koch- und Gartechniken und Haltbarmachung von Lebensmitteln. Du hast Interesse an moderner Küchenlogistiksoftware mit integriertem Warenwirtschaftssystem und beherrschst die Datenpflege.
- **Inspirierende Führung:** Mit deinem kollegialen Führungsstil schaffst du eine offene und vertrauensvolle Arbeitsatmosphäre und verstehst es, deine Mitarbeitenden weiterzuentwickeln und erfolgreich zu führen.
- **Sprachliche Stärke:** Du bist sattelfest in Deutsch sowohl in Wort als auch in Schrift. Englischkenntnisse von Vorteil.
- **Eigeninitiative und Kreativität:** Mit deinem lösungsorientierten Denken und Handeln bewältigst du Herausforderungen souverän und erreichst ambitionierte Ziele.

Wir bieten dir:

- Eine längerfristige Jahresanstellung in einem top modernen Tagesbetrieb.
- Eine zukunftsorientierte und ausbaufähige Arbeitsstelle mit gezielten, individuellen Entwicklungsmöglichkeiten
- Freie Fahrt auf dem gesamten Streckennetz der Jungfraubahnen
- Fahrvergünstigungen auf dem schweizerischen Schienennetz (½-Taxabonnement).
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit einem attraktiven Aktienbeteiligungsprogramm
- Vergünstigung beim Erwerb des Jungfrau Skipasses
- Eine bunte Vielfalt von weiteren Benefits (zB Rabatt in allen Top of Europe-Shops, Vergünstigung beim Kauf und der Miete von Wintersportartikeln, vergünstigten Konditionen bei diversen Partnern und vieles mehr).
- Einen erlebnisreichen und interessanten Arbeitsplatz in der einzigartigen Jungfrau Region

Bei Fragen

steht Ihnen Mario Friso, Leiter F&B, unter der Nummer 079 288 79 98 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung.