

Das Restaurant Metzgerhüsi in Walkringen (Emmental) ist neu eröffnet und blickt gleichzeitig auf eine lange Geschichte zurück. Es umfasst rund 300 Plätze. Wir bieten den Gästen gut bürgerliche Speisen an, die wir nach den Produktionsmethoden Cook and Serve, Cook and Chill, Cook and Freeze sowie Sous-vide zubereiten, und zwar nach dem Produktionssystem Food-Moduling. Einmal wöchentlich findet ein Barbecue Happening statt.

Du hast bereits Erfahrung als Küchenchef, oder Du bist schon seit ein paar Jahren Sous Chef und möchtest eine Herausforderung als Chef de Cuisine annehmen? Dann freuen wir uns über Dein Interesse an der Stelle als

Chef de Cuisine (m-w-d) 100 %

welche wir per sofort oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

Deine Aufgaben bei uns

- Führung der Küchen-Crew inkl. Einsatzplanung gemäss der Aufgabenplanung
- Zielvereinbarungen mit der Küchen-Crew, Förderung und Weiterentwicklung aller Mitarbeitenden
- Verantwortung für die Umsetzung und Kontrolle der Lebensmittel- und Hygienevorgaben
- Bestellwesen für die Küche, Warenannahme und Warenkontrolle
- Planung, Mitgestaltung und Kalkulation der Menükarte und Speisen
- Offenheit gegenüber der traditionellen Fleischzubereitung im BBQ – Smoker
- Verantwortung für mindestens jährliche Personalschulungen im Bereich Küche
- Verantwortung für die Lehrlingsausbildung in der Küche

Das bringst Du mit

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ
- Mehrjährige Erfahrung als Sous Chef oder Chef de Cuisine von Vorteil
- Weiterbildung zum Berufsbildner
- Ausgeprägtes Hygiene- und Kostenbewusstsein
- Unternehmerisch agierende Persönlichkeit mit Herz
- Dienstleistungs- und lösungsorientierte Einstellung
- Flair für Organisation und Führung
- Gute Umgangsformen und hohe Sozialkompetenz
- Hohe Kommunikationsfähigkeit und wohlwollende Gesprächskultur

Was wir bieten

- Topmoderne Hugentobler Küche
- Interne und externe Vergünstigungen (auch für Familienmitglieder)
- Junges und innovatives Team
- Gemeinsames Ziel, ein beliebtes Restaurant aufzubauen
- Mitspracherecht über alle Stufen
- 2 Schliessungstage pro Woche immer Dienstags und Mittwochs und Montag Abend frei
- Zeitgemässe Entlohnung nach LGA-V incl. 5 Wochen Ferien im Jahr
- Kostenloser Parkplatz am Arbeitsort

Das Restaurant Metzgerhüsi ist ein neuer, sehr wichtiger Geschäftsbereich der **New Age Operations GmbH**. Dazu gehört die **Marke «New Age BBQ»**, unter der das Unternehmen mit dem Foodtruck und Barbecue-Smoker an Caterings und Events fährt.

Wir sind gespannt auf Deine vollständigen Unterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Diplome) per E-Mail an Michael Barz, michael.barz@naop.ch.

New Age Operations GmbH, T +41 31 702 09 09, www.metzgerhüsi.ch