

Das Collina in Mels bietet eine herrliche Aussicht auf die Bergwelt. Nebst dem traumhaften Weitblick bieten wir für unsere Mitarbeitenden ein modernes Arbeitsumfeld mit persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Küche (Küchenchef/in) 100%

Aufgaben

- Übernahme der Tagesverantwortung
- Bestellwesen, Kontrolle des Wareneingangs und Lagerbewirtschaftung
- Erstellung der Menüpläne
- Mitverantwortung für die Führung und Organisation des Küchenbereichs
- Mitverantwortung für die fachgerechte Ausbildung und Förderung der Lernenden
- Überwachung der Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie Qualitätssicherung
- Planung und Durchführung der Hygieneschulungen
- Erstellung der Dienstpläne und Kontrolle der Arbeitszeiten

Anforderungsprofil

- Ausbildung als Koch/Köchin EFZ, vorzugsweise als Diätkoch/-köchin BP
- mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung inkl. Catering
- Organisationstalent und ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität und Teamfähigkeit

Wir bieten dir

- ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet, in dem du dein Engagement und Know-how einbringen kannst
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- attraktive und geregelte Arbeitszeiten

Wir freuen uns auf deine Bewerbungsunterlagen an

Collina, Alexandra Gubser, Bereichsleiterin Verpflegung, Butzerstrasse 4, 8887 Mels oder per E-Mail an alexandra.gubser@collina.ch.