



Haben Sie Appetit auf Karriere? Führen und kochen Sie mit Leidenschaft? Sind Sie begeistert von frischer Qualität? Das ist Ihr Erfolgsrezept bei SV Schweiz.

2 Küchenverantwortliche (w/m) 100 % Stellen-Nr. 15687

Ihre Erfahrung, Kreativität und Sozialkompetenz sind in der Küche gefragt – per **1. Juni 2019** oder nach Vereinbarung **befristet bis am 30. September 2018**.

Ihr Einsatzort

Das Schiffcatering auf dem Thunersee umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen. Das Catering ist für diverse Veranstaltungen und Events auf kleinen Motorschiffen bis zu Luxuslinern verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden À-la-carte-Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Verantwortungsbereich

- Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in der Schiffsküche
- Führen der Schiffsküchenbrigade
- Produktion auf allen Posten
- Mithilfe in der Produktionsküche
- Einhaltung und Umsetzung der ISO- und HACCP-Richtlinien
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Sie arbeiten im Siebentagesbetrieb zwischen 7.00 und 24.00 Uhr, je nach Dienstplan.

Ihr Hintergrund

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Mindestens drei Jahre Erfahrung als Koch, von Vorteil als Sous Chef
- Deutschniveau C1-C2: kompetente Sprachverwendung
- Selbstständige, saubere und organisierte Arbeitsweise
- Anpackend, flexibel, belastbar sowie teamorientiert

Bei SV Schweiz erwartet Sie ein dynamisches Arbeitsumfeld, abwechslungsreiche Aufgaben, fortschrittliche Personalnebenleistungen sowie interne Förderungsprogramme und Weiterbildungsangebote. Das führende Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie betreibt schweizweit über 300 Restaurants und Mensen – nachhaltig und zukunftsgerichtet.

Sind Sie überzeugt? Dann bewerben Sie sich online unter <http://www.sv-group.ch/de/jobs-karriere/jobs/> mit Foto und Lohnvorstellung.