

Alleinkoch/-köchin 80-100% (w/m/d)

Neben einem abwechslungsreichen Job in einem familiären Team bieten wir dir in einem innovativen Start-Up Betrieb die Möglichkeit, dich mit deinen Ideen und Knowhow einzubringen und dich mit Herzblut in der Küche selbst zu verwirklichen. Selbstverständlich unterstützen wir dich tatkräftig und sind für all deine Fragen für dich da.

Wir arbeiten gern im Team und an dem Grundsatz, dass unsere Gäste bei uns im Thalvie einen einzigartigen Besuch erleben dürfen, so einmalig wie unser Park eben ist.

Deine Küche ist einer der Gründe, warum unsere Gäste uns wieder besuchen möchten!

Für die täglich frisch gekochten Menus bist du verantwortlich und schaust, dass alle unsere Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Das Auge isst mit, deshalb ist die Gestaltung deiner Menus sehr bedeutend.

Im Umgang mit deinen Mitarbeitenden bist du hilfsbereit und unterstützend, auch einmal kurz am Buffet auszuhelfen macht dir nichts aus.

Für den Einsatz in unserer neuen und traumhaft schönen Parkanlage Thalvie im Herzen von Thalwil suchen wir für unser Thalvie Café & Bar eine erfrischende und kulinarische Persönlichkeit, die es liebt, frisch zu kochen und mit Leidenschaft in der Küche steht.

thalvie

Deine Aufgaben:

- *Wöchentliches Erstellen von Mittagsmenüs fürs Café und für unsere hauseigene KITA (inkl. Kalkulation und Deklaration)*
- *Tägliches Kochen von Mittagsmenüs fürs Café und für unsere hauseigene KITA (inkl. Kalkulation und Deklaration)*
- *Kreatives Schreiben und Kalkulieren von Veranstaltungsmenüs & - Apéros*
- *Vorbereiten und Kochen für interne Events, teils auch in Zusammenarbeit mit externem Caterer*
- *Koordination von Bestellungen und Warendurchlauf, Inventar*
- *Erledigung von allgemeinen Aufräum- und Reinigungsarbeiten*
- *Einhaltung aller Sicherheits- und Hygienevorschriften nach HACCP in der Küche*

Dein Profil:

- *Du bist eine aufgestellte, dienstleistungsorientierte, junge sowie zuverlässige Persönlichkeit*
- *Zwingend erforderlich ist eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, Ausbildung in der Hotellerie und/oder mindestens 1 Jahr fundierte Berufserfahrung in der Küche*
- *Leidenschaft zu frischer und regionaler Küche*
- *Erfahrung mit Kennzeichnung von Allergien*
- *Erfahrung und Leidenschaft für die alternative Küche (vegan, vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei, uvm.)*
- *Du sprichst fließend Deutsch oder Englisch*
- *Du hast ein gutes Gespür für die Bedürfnisse von Gästen, bist ein positiver Mensch und handelst auch in hektischen Situationen lösungsorientiert*

thalvie

Wir bieten dir:

- *Attraktive Vergünstigungen innerhalb unseres Cafés und in unserer eigenen Kita im Park sowie unseren Coworking Plätzen*
- *Einen modernen und angesagten Arbeitsplatz inmitten einer traumhaften Parkanlage*
- *Innovatives und familiäres Arbeitsumfeld*
- *Schliesszeiten an allen Feiertagen, reguläre Arbeitszeiten und keine Zimmerstunden*
- *Gute Weiterbildungsmöglichkeiten*
- *Offenheit und Freiheit für Kreativität und neue, aber auch eigene Ideen*

Du bist ein Koch/Köchin aus Leidenschaft und kochst für unsere Gäste täglich mit frischen Zutaten, mit Freude und behältst auch in hektischen Situationen den klaren Überblick? Dann bist du bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf deine vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Arbeitszeugnisse und Diplome) per Mail an: cafe@thalvie.ch