

*Willkommen im Park Thalvie – deiner exklusiven Adresse für Business und Lifestyle am Zürichsee. In unserem einzigartigen Parkareal verbinden wir Business, Events und Gastronomie zu einem kreativen Arbeitsumfeld.*

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine\*n kreative\*r

*Koch / Köchin (50–100%) – mit Schwerpunkt auf veganer und alternativer Ernährung*

**Was dich bei uns erwartet:**

*Wir suchen eine engagierte, kreative Köchin oder einen Koch (m / w / d), die / der unser Team in einer spannenden und vielfältigen Küche bereichert. Unsere Küche verbindet gesunde, einfache Gerichte mit kreativen, gehobenen Menüs – von Kindermenüs für die Kita über täglich wechselnde Lunchmenüs bis hin zu gehobenen Menüs für exklusive Events. Wenn du Erfahrung und Leidenschaft für die vegane Küche und alternative Ernährungsweisen hast und gerne innovativ arbeitest, freuen wir uns auf deine Bewerbung!*

**Deine Aufgaben:**

- *Zubereitung von frischen, gesunden und kreativen Gerichten, die sowohl vegane als auch alternative Ernährungsweisen berücksichtigen*
- *Eigenständiges Arbeiten und Verantwortung für den gesamten Kochprozess, teilweise auch allein in der Küche*
- *Gestaltung von Menü-Karten für verschiedene Zielgruppen, inklusive Kindermenüs für Kita und Hort sowie Event-Menüs und Apéro-Angebote*
- *Planung und Umsetzung von hochwertigen Drei-Gänge-Menüs für Events und besondere Anlässe*
- *Kalkulation und effiziente Planung der Lebensmittel sowie Warenkostenermittlung*
- *Sicherstellung eines hohen Standards in Bezug auf Qualität, Hygiene und Präsentation*

**Dein Profil:**

- *Mindestens 5 Jahre Erfahrung als Koch / Köchin, idealerweise mit Spezialisierung auf vegane und alternative Ernährung*
- *Kreativität und Leidenschaft für eine innovative und gesundheitsbewusste Küche*

- *Erfahrung in der Menüplanung für verschiedene Zielgruppen, von Kinder- bis Eventmenüs*
- *Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein*
- *Fundierte Kenntnisse in der Warenkalkulation*
- *Fundierte Kenntnisse in der Kalkulation und Organisation von Warenkosten*

**Wir bieten dir:**

- *Ein kreatives Arbeitsumfeld mit viel Raum für deine Ideen*
- *Die Chance, eine gesundheitsorientierte und nachhaltige Küche mitzugestalten*
- *Ein herzliches und engagiertes Team, das dich willkommen heißt*
- *Faire Arbeitszeiten und die Möglichkeit zur flexiblen Pensumsgestaltung*
- *Durchdienst ohne Zimmerstunde*
- *Offizielle Feiertage geschlossen*

*Fühlst du dich angesprochen? Dann freuen wir uns auf deine vollständige Bewerbung (Bewerbungsbrief, Lebenslauf, Zeugnisse und Diplome) per E-Mail an: [kontakt@thalvie.ch](mailto:kontakt@thalvie.ch); Ansprechpartnerin: **Jasmina Wenger***