

Stellenbeschreibung: Chefkoch / Chefköchin 100 % (alle)

Das **Restaurant Frickberg** steht für regionale Frischeküche, herzliche Gastfreundschaft und ein einzigartiges Ambiente mit Blick auf die Natur. Wir legen großen Wert auf Qualität, Teamgeist und eine familiäre Atmosphäre.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine erfahrene und leidenschaftliche Persönlichkeit als **Chefkoch / Chefköchin (m/w/d)**, die mit Kreativität, Können und Begeisterung unsere Küche führt und unsere Gäste kulinarisch begeistert.

Ihre Aufgaben

- Leitung der Küche und Verantwortung für den gesamten Küchenbetrieb
- Planung, Vorbereitung und Zubereitung von hochwertigen Speisen nach unseren Qualitätsstandards
- Entwicklung neuer Gerichte und Menüs, unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Produkte
- Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gemäß HACCP-Richtlinien
- Führung, Motivation und Schulung des Küchenteams
- Erstellung von Dienstplänen und Koordination der Küchenmitarbeiter
- Bestellung und Kontrolle von Waren, Lagerhaltung und Kostenkontrolle
- Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung zur Optimierung der Abläufe und Weiterentwicklung des gastronomischen Konzepts
- Qualitätssicherung und ständige Verbesserung der Arbeitsprozesse

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Kreativität, Leidenschaft für frische, saisonale Küche und ein hohes Qualitätsbewusstsein
- Ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten
- Wirtschaftliches Denken und verantwortungsbewusster Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen
- Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität
- Freundliches, professionelles Auftreten und Freude am Umgang mit Menschen

Wir bieten

- Einen abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Arbeitsplatz
- Mitgestaltungsmöglichkeiten bei Menü- und Konzeptentwicklung
- Ein motiviertes, familiäres Team
- Ein Arbeitsumfeld, in dem Leidenschaft für gutes Essen im Mittelpunkt steht

Bewerbung

Wenn Sie Freude an hochwertiger Küche haben und Verantwortung übernehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Referenzen.