

Chef de partie 100 % (m/w/d)

**DU LIEBST DEINEN BERUF UND SUCHT EIN TEAM, DAS GENAUSO DENKT?
DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG.**

Bring deine Leidenschaft in unser Team ein:

In unserem vielseitigen kulinarischen Umfeld kannst du täglich dein Können zeigen – sei es im à la carte Restaurant tenn, im Tagesrestaurant kommod oder bei unseren Events auf der Dachterrasse. Ob beim Anrichten von Mehrgang-Menüs, Apéros, Flying Dinners oder BBQs – du bist mittendrin statt nur dabei. Wir bieten dir die Bühne für deinen Auftritt – auch mit Gästekontakt!

Willkommen im kommod.

Deine Aufgaben:

- Eigenverantwortliches Führen eines Postens
- Mitverantwortung für die Zubereitung und Präsentation der Speisen
- Aktive Mitgestaltung bei der Speisenplanung sowie Entwicklung neuer Gerichte unter Berücksichtigung von Saisonalität und Wirtschaftlichkeit
- Sicherstellung der Einhaltung vorgegebener Qualitäts- und Hygienestandards (HACCP)
- Effiziente Organisation der Arbeitsabläufe in der Küche
- Unterstützung bei der Ausbildung unserer Lernenden
- Enge Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und dem gesamten Küchenteam

Das bringst du mit:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin EFZ oder gleichwertige Qualifikation
- Erfahrung auf verschiedenen Posten, idealerweise in verschiedenen Betriebsarten (zB à la carte Restaurant, Catering, Hotelrestaurant usw.)
- Freude am Umgang mit frischen, saisonalen Produkten und Lust auf kulinarische Weiterentwicklung
- Teamplayer mit hoher Eigenverantwortung und Organisationstalent
- Flexibel, belastbar und begeisterungsfähig
- Kreativität, motiviert und begeisterungsfähig

Wir bieten dir:

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem modernen Arbeitsumfeld
- Mitgestaltungsmöglichkeiten und persönliche Weiterentwicklung
- Ganzjahresanstellung mit attraktiven Arbeitszeiten (Restaurant an Sonn- und Feiertagen geschlossen, Betriebsferien über Weihnachten und Silvester)
- eine langfristige Position
- Freie Verpflegung und Parkmöglichkeiten
- 13 Monatslöhne und faire Entlohnung
- Eintritt ab sofort

Bereit für deinen nächsten Karriereschritt?

Christine Ströhle freut sich auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an management@kommod.li