



Residenz Au Lac – die Seniorenresidenz der besonderen Art, auch in ihrem kulinarischen Angebot. Wir verwöhnen in unseren drei vielseitigen Restaurants nicht nur unsere Bewohner sondern auch à-la-carte Gäste sowie Seminar- und Bankettkunden. So unterschiedlich unsere Gäste sind: Wir kreieren tagtäglich für rund 180 Personen Genusserelebnisse und verblüffen alle Gäste mit unserer Herzlichkeit, Kreativität und Qualität.

Für dieses grossartige Tätigkeitsfeld und zur Ergänzung unseres dynamischen Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

Sous Chef / Stv. Küchenchef m/w (100%)

Ihre Aufgaben

- Unterstützung des Küchenteams bei der qualitativ hochwertigen Verarbeitung und Produktion der Gerichte und Menüs. Sie arbeiten aktiv bei der Produktion mit.
- Durchführen kulinarischer Anlässe, Bankette und Events für Firmen, Serviceclubs etc.
- Mithilfe beim Einkauf und der Lagerbewirtschaftung. Die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (HACCP, ISO, L-GAV etc.) unterliegt ihrem Aufgabengebiet.
- Mitsprache bei der neuzeitlichen, kostenbewussten und saisongerechten Menüplanung.
- Konzeptionelle Entwicklung in Zusammenarbeit mit dem Leitungsteam Gastronomie sowie Mittragen und Umsetzen von Entscheidungen.
- Unterstützung des Küchenchefs in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht.
- Bei Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie die Verantwortung für den Gesamtablauf und die 12 Mitarbeiter.

Ihr Anforderungsprofil

- Einen prall gefüllten Rucksack mit Ideen und Erfahrungswerten aus der Gastronomie (Care-/ Gemeinschaftsgastronomie von Vorteil)
- Führungserfahrung, Kreativität, Begeisterungsfähigkeit, Hygienebewusstsein
- Offene Kommunikation und Organisationsfähigkeiten
- Sie haben hohe Qualitätsansprüche, sind kostenbewusst, innovativ und belastbar
- Bereichsübergreifender Teamplayer mit gutem Gesamtüberblick
- Gute Beherrschung der MS Office-Produkte

Wir bieten

Ein vielfältiges und gastronomisches Aufgabengebiet in einem modernen Generationenhaus. Gut erreichbar mit ÖV. Bei uns dürfen Sie sich einbringen. Ihre fachlichen Fähigkeiten, aber auch Ihre menschlichen Stärken sind Teil unseres Erfolgs. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, fünf Wochen Ferien sowie gute Sozialleistungen sind für uns selbstverständlich.

Sind Sie interessiert?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Diplome) an: Residenz Au Lac, Human Resources, Aarbergstrasse 54, Postfach, 2501 Biel/Bienne oder per E-Mail: job@residenz-au-lac.ch

Weitere Informationen erteilt Ihnen Simon Moser, Küchenchef, Tel. 032 328 29 03.

Residenz Au Lac

Aarbergstrasse 54 | Postfach | 2501 Biel-Bienne
Tel. 032 328 29 30 | Fax 032 328 29 31

www.residenz-au-lac.ch
info@residenz-au-lac.ch