

*Stellenbeschreibung*

- Position* - *Sous chef de cuisine*  
*Pensum* - *100% Jahres- oder Saisonstelle. Das Gästeaufkommen ist von Nov – Feb sehr gering. Während dieser Zeit könnten auch längere Reisen, unbezahlter Urlaub oder Weiterbildungen möglich sein.*  
*Vorgesetzter* - *Roland Scherrer*  
*Stellvertretung* - *Roland Scherrer oder Chef de Partie*  
*Team 5 Personen* - *1 Sous chef de cuisine, 2 Köche, 1 – 2 Küchenangestellte*  
*Verbindung* - *Reception, Service, Hauswirtschaft*

- Ihre Aufgaben*
- *Gemeinsam mit dem 4-köpfigen Team verwöhnen Sie unsere internationalen Gäste sowie unsere Mitarbeitenden*
  - *Verantwortlich für die qualitativ hochstehende sowie fachgerechte Zubereitung der Speisen im Restaurant sowie für den Bankett- und Seminarbereich*
  - *Verantwortlich für den sorgsamem Einkauf und die fachgerechte Lagerung sämtlicher Lebensmittel und dem Küchenmaterial*
  - *Abwechslungsreiche Angebotsgestaltung in Zusammenarbeit mit der Direktion*
  - *Prozessabläufe optimieren, neue Standards setzen; Sie denken unternehmerisch*
  - *Durchführung regelmässiger interner Schulungen für Küchenmitarbeitende*
  - *Verantwortlicher für Hygiene, Lebensmittel- und Arbeitssicherheit*

- Ihr Profil*
- *Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, den Lehrmeisterkurs absolviert*
  - *Sie blicken auf eine mehrjährige Berufserfahrung zurück*
  - *Sie sind auch in der Patisserie sattelfest*
  - *Sie sprechen Deutsch und evtl. Englisch und haben EDV Anwenderkenntnisse*
  - *Wirtschaftliches Denken sowie nachhaltiges Handeln zeichnen Sie aus*
  - *Sie sind selbstständig und strukturiert in Ihrer Arbeitsweise*
  - *Sie sind kreativ, innovativ und offen für Neues*
  - *Sie arbeiten aus Überzeugung mit frischen und lokalen Produkten*
  - *Sie sind organisatorisch fit, kommunikativ und führungsstark*
  - *Sie führen Mitarbeitende zielorientiert und fair*
  - *Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, auch an sich selber*

- Mittel*
- *Satelliten- und Produktionsküche*
  - *je nach Saison 1-4 Mitarbeitende*
  - *Mitsprache Menu- und Kartenplanung*
  - *Weisungsbefugnis ASA, HACCP im Departement Küche*
  - *Weisungsbefugnis Tagesgeschäft im Departement Küche*
  - *Teilnahme an Produktionsentwicklung und Investitionsplanung*
  - *Sekretariat durch die Reception*
  - *Beschaffung und MA-Administration (z.B. Dienstplan) R. Scherrer*

- Ihr Kontakt*
- Roland Scherrer, Gastgeber*  
*Hotel Terrasse am See, Bahnhofstrasse 2, 6354 Vitznau*  
*041 397 10 33 – roland.scherrer@hotel-terrasse.ch*

