



Das Sportzentrum Zuchwil bietet an 364 Tagen ein vielfältiges Sport- und Freizeitangebot für die ganze Familie an. Ebenso finden bei uns Trainingslager und Kurse von vielen Sportarten sowie Grossveranstaltungen statt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als:

Küchenchef/in (100 %)

Deine Hauptaufgaben:

- Operative und personelle Führung des Küchenteams
- Planung, Organisation und Sicherstellung eines reibungslosen Küchenbetriebs
- Verantwortung für die Produktion von Speisen für unsere Trainingslager, Sportgruppen, Seminare, Bankette und Restaurantgäste
- Menüplanung und Angebotsentwicklung unter Berücksichtigung saisonaler Produkte
- Sicherstellung der Einhaltung von Hygiene-, Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Warenbewirtschaftung, Bestellwesen und Lagerkontrolle
- Mitarbeit bei der Budgetplanung, Kostenüberwachung und Konditionsverhandlungen
- Ausbildung und Förderung von Praktikern und Mitarbeitenden

Wir bieten dir:

- Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Führungsfunktion
- Moderne Arbeitsplätze in einem einzigartigen Sportumfeld
- Selbständiges Arbeiten mit Gestaltungsspielraum
- Motiviertes und kollegiales Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Unterstützung bei Weiterbildungen
- Vergünstigungen innerhalb des Sportzentrums

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/ Köchin EFZ
- Weiterbildung als Chefkoch/ Chefköchin oder vergleichbare Ausbildung von Vorteil
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Strukturierte und wirtschaftliche Arbeitsweise
- Teamplayer mit ausgeprägten Führungsqualitäten
- Belastbarkeit, Flexibilität sowie hohe Dienstleistungsorientierung
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
bewerbung@szzag.ch