



Küchenchef (m/w/d) 100%

Arbeitsplatz über den Wolken – in der zukünftigen high-end Location in Eschen suchen wir Sie als Teil unseres Teams.

In diesem prestigeträchtigen Umfeld bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich unserem Team aus leidenschaftlichen Fachleuten anzuschliessen und sich einer einzigartigen beruflichen Herausforderung zu stellen.

Ihr Profil

- Dynamische Persönlichkeit mit gepflegtem Erscheinungsbild
- Teamorientiert, Freude im Umgang mit Kollegen
- Flexibel, belastbar, selbstständig & grosse Eigenverantwortung
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil
- Ausgewiesene Berufserfahrung, vorteilhaft in der gehobenen à la Carte Küche
- Eigene Ideen und Kreativität
- Saubere und exakte Arbeitsweise
- Organisationstalent
- Gute Kenntnisse in HACCP und anderen hygienischen Standards

Ihr Aufgabenbereich

- Selbstständiges Kochen und Zubereiten von frischen und hochwertigen Speisen
- Führungs- und Kontrollaufgaben
- Allgemeine administrative Aufgaben (Dienstpläne, Rezepturen, usw.)
- Bestellungen nach Absprache
- Gestaltung und Erarbeitung neuer Rezepte sowie der Menügestaltung
- Unterstützung in der gesamten Warenbewirtschaftung
- Einhaltung der HACCP Standards in allen Bereichen der Küche
- Einhaltung aller weiteren Qualitätsstandards, die ein Gourmet Restaurant auszeichnen

Was wir bieten

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld
- Zukunftsorientierte Unternehmenskultur
- Kollegiales und multikulturelles Team
- Unterstützung bei internen und externen Weiterbildungen
- Einmaliges Konzept & weitere Benefits
- Zeitgemässe Entlohnung

Bereit für einen vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsalltag?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, die Sie bitte per E-Mail an jobs@sevenheavens.li schicken.