



Marina Lachen ist die Gastronomie- und Erlebnismeile am südlichsten Punkt des Zürichsees. Mit rund 70 Mitarbeitenden betreiben wir drei Restaurants, eine Bar/Lounge, Bankett- und Seminar-räumlichkeiten für bis zu 120 Personen, einen Cateringservice sowie ein 4*-Hotel mit 21 Zimmern. Unser Motto lautet: Einer für alle – alle für einen! Unter Freunden arbeitet es sich besser.

**Wir suchen smarte Leute für spannende Aufgaben am See.
Konkret: per sofort oder nach Vereinbarung eine:n**

Küchenchef:in 100% im Restaurant The Steakhouse

Du bist ein ausgebildeter und berufserfahrener Koch (m/w) und hast eine Weiterbildung zum Chefkoch/zur Chefköchin oder einen Hotelfachschulabschluss. Du liebst es mit Holzkohle zu grillieren und bist offen für alles, was auf den Rost kommt.

Deine Aufgaben:

- Du übernimmst in einem eingespielten Team die Verantwortung, setzt neue Impulse und gehst als anpackendes Vorbild voran
- Du führst eine 8-köpfige Küchencrew, erstellst die monatlichen Dienstpläne, führst Qualifikationsgespräche und betreust unsere Lernenden
- Du gestaltest aktiv ein kulinarisch hochstehendes und abwechslungsreiches à la carte Angebot sowie das wöchentlich wechselnde Mittagsangebot
- Du bist mitverantwortlich für eine ausgewogene Verpflegung unserer Mitarbeitenden
- Verantwortung für die Produktion der Speisen
- Sicherstellung, Ergänzung und Neueinführung von Qualitätsstandards in der Warenannahme, Produktion und Hygiene
- Du tätigst Bestellungen und führst die monatliche Inventur durch
- Du kommunizierst und informierst transparent und direkt auf allen Ebenen
- Ein freundliches Lächeln – du arbeitest in einer Show-Küche und hast darum auch direkten Gästekontakt

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Du hast einen Abschluss als eidg. Dipl. Küchenchef:in oder einen Hotelfachschulabschluss
- Du verfügst über den eidg. anerkannten Ausweis als Berufsbildner:in
- Du verfügst über einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Du bist eine erfahrene und motivierende Führungspersönlichkeit
- Routine in Dienstplanung und Küchenorganisation
- Freude am Genuss und an Menschen
- Du bist ein Teamplayer, zuverlässig, flexibel und belastbar
- Du verfügst über gute Deutsch- und Englischkenntnisse und verstehst Schweizerdeutsch

Wir bieten dir:

- Einen pulsierenden Arbeitsplatz mit einem jungen, motivierten Team
- Einen monatlichen Arbeitsplan
- Fantastische Mitarbeitererevents und Rabatte
- Kulinarische Vielfalt, Originalität und Platz für deine Ideen im Foodangebot
- Ein Mitarbeiterzimmer, falls du von etwas weiter weg bist
- Die schönsten Sonnenuntergänge am Zürichsee

Wir sind eine tolle Adresse für ebenso tolle Fachleute. Wenn du mit uns deine Leidenschaft für die Gastronomie teilen möchtest, dann sende deine vollständige Bewerbung inklusive Foto per E-Mail an Doris Zürcher: hr@marinalachen.ch

Marina Gastro AG
Human Resources – Doris Zürcher
Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen
www.marinalachen.ch