



wir stellen ein
Küchenchef/in



Capanna AG
Hotels · Restaurants · Bar · Parking · Taxi

Innovative und
einzigartige
Konzepte in
Hotellerie und
Gastronomie



*wir schaffen
Träume*

“So wie nicht jeder träumt der schläft, so schläft auch nicht jeder der träumt.”



—
Schaller's Tannenhof
Golden LokDown
Porta Cervino
Ante Portas
La Réserve
Edelweiss

Spannende
Neueröffnungen

Wovon “Du” träumst

- Leitung aller Küchen und der Produktion
- Enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und dem Kader
- Gewährleistung und Überwachung der Qualitäts- und Hygienestandards, sowie der Betriebsabläufe
- Synergetischer Einkauf aller Küchenprodukte
- Kreative und wirtschaftliche Menügestaltung
- Mitverantwortung der Kostenkontrolle
- Gemeinsames Erstellen der Dienstpläne
- Überwachen der Arbeitszeiten und der Arbeitssicherheit

Wovon “wir” träumen

- Abgeschlossene berufliche Ausbildung als Koch
- Einige Jahre Berufserfahrung, einen Teil davon in leitender Funktion
- Teamplayer auf ganzer Ebene
- Innovativ, flexibel und belastbar
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Schwingt auch gerne selbst einmal den Kochlöffel
- Gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachen ein Plus

Gemeinsam realisieren wir unsere Träume

- Hausgemachte italienische Spezialitäten
- Passion zur Gastronomie
- Motiviertes und kollegiales Arbeitsumfeld
- Gemeinsame Weiterentwicklung unserer Produkte
- Langfristige Zusammenarbeit



*Wir freuen uns auf Deine vollständige
und aussagekräftige Bewerbung per
E-Mail.*

info@capanna.ag