IPH HITZKIRCH
INTERKANTONALE POLIZEISCHULE

Seminarzentrum Hitzkirch

Küchenchefin / Küchenchef

100 %
ab 1. Februar 2027 oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben

Gemeinsam mit Ihrem kleinen, engagierten Team sind Sie für eine täglich **frische, abwechslungsreiche und qualitativ hochwertige** Verpflegung in unserem Free-Flow-Restaurant verantwortlich. Zu unseren Gästen zählen Mitarbeitende, Aspirant/innen, Seminargäste und externe Besucher/innen.

Neben dem täglichen Verpflegungsangebot bringen Sie Ihre Ideen und Ihre Kreativität bei **Banketten, Apéros, BBQs und weiteren Events** ein und entwickeln unser gastronomisches Angebot laufend weiter. Dabei verbinden Sie Organisationstalent und Führungsstärke mit einem hohen Qualitätsanspruch.

Freuen Sie sich auf **attraktive und gut planbare** Arbeitszeiten, in der Regel von MO – FR zwischen 06.00 und 17.00 Uhr; Abend-/Wochenendeinsätze bei besonderen Veranstaltungen.

Das bringen Sie mit

- Ausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Weiterbildung zur Chefköchin/zum Chefkoch mit eidg. Fachausweis von Vorteil
- Mehrjährige Führungs- und Berufserfahrung in vergleichbarer Funktion
- Kommunikationsstarke, flexible und teamorientierte Persönlichkeit
- Hohe Dienstleistungsorientierung und sichtbare Präsenz im operativen Küchenbereich
- Belastbarkeit, Durchsetzungsstärke und ein wertschätzender, respektvoller Führungsstil
- Sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse



Kontakt

Seminarzentrum Hitzkirch
Janet Hofmann, Leiterin Gastronomie
janet.hofmann@seminarhitzkirch.ch
041 919 63 51

Machen Sie den ersten Schritt!

Ihr Dossier erreicht uns via iph-hitzkirch.ch/jobs