

BRASSERIE LOK - ST.GALLEN



Paris, chez Brasserie LOK

Im Herzen der Stadt St.Gallen steht die Lokremise – das spartenübergreifende Kulturzentrum mit Theater, Tanz, Kino, Kunst und Restaurant unter einem Dach. Schon bald weht in der über 100-jährigen Lokremise St.Gallen ein frischer, kulinarischer Wind:

Die Brasserie LOK hat 120 Innenplätze, eine Rondelle mit bis zu 300 Aussenplätzen und verschiedene Räumlichkeiten, in denen Events mit bis zu 500 Personen stattfinden können. Als Gast in der Brasserie LOK entscheidet man sich für eine französische und hochwertige Küche mit professionellem Service. Im Event-/Bankettbereich bieten wir bewährte Klassiker an.

Für die Eröffnung im Januar 2021 suchen wir ab Dezember 2020 für unseren sehr stilvollen, urbanen und trendigen Restaurantbetrieb mit gehobener französischer Küche eine/n kompetente/n und organisationsstarke/n:

Küchenchef 100 % (w/m) in St.Gallen

mit grosser Erfahrung im à la Carte sowie Event-/Bankettbereich

Ihre Aufgaben:

- Sie sind verantwortlich für die organisatorische, administrative, fachliche und personelle Führung der Küche
- Sie arbeiten aktiv an den verschiedenen Posten mit
- Sie sind Hauptverantwortlich für die Prozessplanung, -überwachung sowie die Festlegung und Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards in der Küche
- Sie organisieren den gesamten Einkauf
- Sie tragen die Verantwortung für die Organisation der Aus- und Weiterbildungen von Mitarbeitenden
- Sie sind die erste Ansprechperson für den kulinarischen Teil der Planung, Mitwirkung und Durchführung von Events
- Sie führen regelmässig interne Schulungen durch

Brasserie LOK
Grünbergstrasse 6
9000 St.Gallen

BRASSERIE LOK - ST.GALLEN

Ihr Profil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre EFZ, sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Sie sind ein Organisationstalent mit Führungserfahrung und verfügen über ein fundiertes Fachwissen
- Sie haben Erfahrung im Event-/Bankettbereich sowie der französischen Küche
- Sie verfügen über solide EDV Kenntnisse
- Als Teamplayer mit hoher Sozialkompetenz motivieren Sie Ihr Team zu Höchstleistungen
- Sie verfügen über eine speditive Arbeitsweise und sind offen gegenüber verschiedener Kulturen
- Sie haben Leidenschaft für den Kochberuf und Freude am Gästekontakt

Ihre Perspektiven:

- Mitsprache bei der Rekrutierung des Serviceteams
- Verantwortungsvolle und herausfordernde Führungstätigkeit
- Langfristiges Engagement erwünscht
- Die Möglichkeit in einem neuen, spannenden Projekt von Anfang an eine zentrale Rolle einzunehmen
- Top eingerichtete, moderne Küche

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an Mehmet Daku - info@brasserielok.ch



Brasserie LOK
Grünbergstrasse 6
9000 St.Gallen