

Du suchst einen Job, ein neues Team, ein nagelneues Hotel und eine junge Hotelkette, die potenzial bietet – dann bist du bei uns genau richtig!

Im August 2023 öffnet das neu erbaute Tailormade Hotel LEO St. Gallen seine Türen und schlägt in der St.Galler Hotellerie ein neues Kapitel auf. Das Hotel wird das vierte Hotel der neu lancierten Tailormade Hotel Collection und mit 102 Zimmern, einem authentisch-japanischem Restaurant, einem kleinem Spa sowie Co-Working Space den St.Galler Markt bereichern. Wir legen grössten Wert auf Persönlichkeit, Nachhaltigkeit sowie neueste Technik.

Die japanische Küche ist deine grosse Leidenschaft, du bist ein Profi mit höchstem Anspruch an Qualität und Gastlichkeit – dann starte mit uns ab März 2023 durch!

KÜCHENCHEF:IN 100% (M/W/D)

Die ersten 3 Monate wirst du in unserem Partnerbetrieb in Luzern, dem Restaurant Nozomi, in die japanische Küche eingeführt und erarbeitest mit dem dortigen Küchenchef das neue Konzept für unser Restaurant. Anschliessend bringst du dein Wissen sowie neu erlerntes mit nach St.Gallen und eröffnest zusammen mit deinem neuen Team das Restaurant im Hotel LEO St.Gallen.

Deine Aufgaben:

- Du legst die Standards und Abläufe in der Küche fest
- Du entwickelst die kulinarischen Linien im Rahmen des Gesamtkonzepts
- Du rezeptierst und kalkulierst mit Leidenschaft sämtliche Gerichte
- Der durch dich bestimmte und kalkulierte Wareneinsatz, die Budgetverwaltung und die Inventur gelingen Ihnen mit Ihrem Team mühelos
- Qualitätskontrolle und Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften
- Einkauf und Bestellung von Food & Non-Food Artikeln

Dein Profil:

- Ausbildung als Koch EFZ und Berufserfahrung als Küchenchef
- Führungserfahrung und Freude am Kundenkontakt
- Liebe zum Detail und Kreativität
- selbstständige, saubere und effiziente Arbeitsweise
- Die japanische Küche ist Ihre grosse Leidenschaft
- Deutschkenntnisse, Englische und weitere Fremdsprachen erwünscht

Deine Benefits:

- Attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Mitarbeitervergünstigungen
- Eigenverantwortliches Arbeiten & Gestaltungsfreiräume
- Frische und gesunde Verpflegung im Hotel
- Entwicklungsmöglichkeiten im Betrieb der Tailormade Hotel Collection

Wir freuen uns, dich kennenzulernen, denn Leidenschaft muss man erleben. Schreibe uns, was dich als Küchenchef motiviert, und sende uns deine vollständigen Bewerbungsunterlagen an Chris Wieghardt, Direktor:

chris@tailormade-hotels.com