



Küchenchef/in 100%

Seit 2016 verwandelt sich in den Sommermonaten die Terrasse rund um das Dreiländereck Basel in die stadtteigene Strandlandschaft. Die Sandoase konnte sich in den vergangenen Jahren zu einem festen Bestandteil der Basler Sommergastronomie etablieren. Mit der Übernahme des ehemaligen Restaurant Dreiländereck erhält die Sandoase ab diesem Frühjahr ihre eigene multifunktionale Event- bzw. Gastronomielokalität, welche eine durchgehende Nutzung in der Erlebnisgastronomie zulässt.

Um unser Küchenteam auf die zukünftigen Herausforderungen vorzubereiten, suchen wir per 1. April oder nach Vereinbarung eine/n fachlich und persönlich überzeugende/n Küchenchef/in.

Aufgaben und Pflichten:

Als Küchenchef/in trägst Du die Hauptverantwortung für die tägliche Zubereitung des Beachfoods für unsere "a la Carte" Gäste. Zudem koordinierst Du anfallende Bankette und Anlässe für bis zu 250 Gäste. Du hast Freude und Geschick auch junge Menschen (Studierende & Praktikanten) in der Küche, im Rahmen von kurzen Arbeitseinsätzen, sinnvoll anzuleiten und zu fördern. Du arbeitest gerne im Team und wirst dabei von einem Sous-Chef, sowie weiteren Köchen unterstützt. Deine Zusammenarbeit mit dem Eventmanager z.B. in der Menüplanung & Koordination des Einkaufs ist sehr eng und Du trittst als dessen Stellvertretung bei seiner Abwesenheit auf. Als Küchenchef/in trägst Du die Verantwortung für Hygiene (HACCP), Lagerbewirtschaftung und Dienstplanung.

Qualifikationen und Fähigkeiten:

Eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, Teamfähigkeit und ausgewiesene mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung sind Grundvoraussetzungen für diese abwechslungsreiche Tätigkeit. Zudem verfügst Du über ausgeprägte organisatorische und planerische Fähigkeiten. Du bist innovativ, motiviert und interessierst Dich bei der Weiterentwicklung unserer Unternehmensangebote gewinnbringend einzubringen. Flexibilität, Zuverlässigkeit und Belastbarkeit bringst Du selbstverständlich mit.

Leistungen:

Wir bieten ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet mit viel Selbständigkeit. Dich erwartet eine tolle und anspruchsvolle Position in einem innovativen Betrieb mit einem jungen und professionellen Team.

Art der Stelle:

Festanstellung 100%

Erforderliche Sprachkenntnisse:

Deutsch & English
Französisch von Vorteil

Bewerbung an:

Herr **Pelle van Hall**, Head of Restaurant and Events
pelle@sandoase.ch
Sandoase, Westquaistrasse 75, CH-4057 Basel

Wir freuen uns auf deine kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Foto und Zeugnisse) per E-Mail.