

Das Landwirtschaftliche Zentrum Liebegg gehört zu den wichtigsten Kompetenzzentren für Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung in der Schweiz. Infolge Pensionierung unseres langjährigen Küchenchefs ist nach Vereinbarung folgende Stelle zu besetzen:

## Küchenchef / Küchenchefin 100 % Gemeinschaftsgastronomie

### Aufgabenbereiche

- Planung und Umsetzung des gesamten Verpflegungsangebotes des Landwirtschaftlichen Zentrums
- Verantwortung für das Bestellwesen, die Kontrolle des Wareneingangs und die Lagerhaltung der Nahrungsmittel
- Erarbeiten von Menüvorschlägen, Planung und Durchführung von besonderen Anlässen
- Mitverantwortung bei der Einhaltung des Küchenbudgets
- Verantwortung für die Umsetzung des Hygienekonzepts Küche / Lagerhaltung
- Planung der Einsätze, Anleitung und Auftragserteilung der weiteren Arbeitskräfte im Bereich Küche
- Ausgabe Mittagessen (Frühstück und Nachtessen nach Bedarf)
- Reinigung und Unterhalt von Küche, Küchengeräten sowie der Lager- und Kühlräume

### Anforderungen

- Berufsausbildung als Koch EFZ und Weiterbildung zum Chefkoch FA
- Wirtepatent oder die Bereitschaft dieses zu erwerben
- Mehrjährige Erfahrung in der (Gemeinschafts)-Gastronomie
- Leidenschaft für den Beruf und Freude an regionalen und saisonalen Produkten
- Betriebswirtschaftliches und nachhaltiges Denken und Handeln
- MS Office Kenntnisse (Word / Excel)
- Motiviert für den vielfältigen Alltag, kombiniert mit der notwendigen Flexibilität und Teamfähigkeit
- Interesse am Kontakt mit unseren Gästen und dem lebhaften Betrieb mit (jungen) Erwachsenen

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team sowie geregelte Arbeitszeiten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Beatrice Meier Wahl (Leitung Tagungszentrum) gerne zur Verfügung (062 855 86 32 oder [beatrice.meier@ag.ch](mailto:beatrice.meier@ag.ch)).

Interessiert? Dann bewerben Sie sich online unter [www.ag.ch/stellen](http://www.ag.ch/stellen).