

NOMAD

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Art der Stelle: Vollzeit

Ort: Basel

Eintrittsdatum: 15.09.2024

DEINE ANSPRECHPERSON

Melina Horni

Leitung HR

061 690 91 70

NOMAD

Brunngässlein 8
4052 Basel



STV. TEAMLEITUNG KÜCHE (M/W/D) 100%

Nomad Design & Lifestyle Hotel

In mir schlagen zwei Herzen: das eine liebt Design und das andere urbane Kultur. Aber in meiner Seele bin ich wild wie ein Jungle.

Zu mir kommen Gäste von überall her und das zu jeder Tages- und Nachtzeit. Die einen würden am liebsten für immer auf der Leinen Bettwäsche verweilen, andere vergnügen sich bei World Food und World Class Cocktails - am besten gleich im Pairing. Bei mir ist immer was los und wer Langeweile mag, mag andere Hotels lieber.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per Mitte September 2024 oder nach Vereinbarung ein neues Mitglied für unsere Kitchen Crew. Du liebst die Abwechslung, brennst für die Gastronomie und bist gern im Kontakt mit deinen Mitmenschen. Du hast Bock zu schicken und internationale Gerichte aus aller Welt mit regionalen Produkten zu kochen.

Deine Aufgaben

- Zubereitung der Speisen auf allen Posten
- Mitgestaltung des wöchentlich wechselnden Lunchmenüs und des saisonal wechselnden Dinnermenüs
- Verantwortung über die Einhaltung des Hygienekonzepts HACCP
- Mitverantwortung über das Bestellwesen
- Tagesverantwortung, Mitarbeiterplanung und Sicherstellung der Qualität in Abwesenheit der Teamleitung
- Unterstützung deiner Teamleitung bei der Führung und Förderung des 8-köpfigen Teams
- Mitverantwortung für ein stabiles Team; dazu gehört auch die Ausbildung von Lernenden und Praktikant:innen sowie die Einarbeitung und Schulung neuer Teammitglieder
- Qualifikation der Mitarbeitenden in Form von regelmässigen Mitarbeitendengesprächen
- Teilnahme an Teamsitzungen, Teamleitungssitzungen und der Jahreszielplanung

Das hast du im Gepäck

- Erfahrung - weil du schon Ähnliches gemacht hast oder auf eine Ausbildung zurückgreifen kannst
- Du hast den alteingesessenen Küchen Stil und deren Umgang mit Menschen hinter dir gelassen
- Dir ist wichtig, dass es nicht nur dir und dem Küchenteam, sondern auch dem Service gut geht

Das findest du bei uns

- Eine frische Unternehmenskultur, die Bock macht, ein Teil davon zu sein
- Raum für eigene Ideen und deren Umsetzung
- Ein interner Führungscampus, bei dem du lernst, was es bedeutet ein:e Leader:in zu sein
- Ein gruppenübergreifendes Netzwerk von Teamleiter:innen, dass sich gegenseitig unterstützt
- World Food aus regionalen Produkten
- Ein Team, dass sich umarmt und stolz aufeinander ist

Wir stärken deine Stärken. Verrate uns, wo sie stecken.

Alle Mitarbeitenden der Krafft Gruppe geniessen folgende Benefits.

Wie du uns bereichern kannst

Kennst du das Gefühl, wenn's passt? So wie der perfekte Eiswürfel im Negroni? Mein Team passt genauso zu mir und es ist grossartig, echt das Beste. Wenn du nicht nur weltoffen kochen willst, sondern für dein Fernweh ein Zuhause finden willst, dann solltest du dich schleunigst bei mir melden.

[Jetzt bewerben](#)