Chef de Partie / Gardemanger 100%

Deine Aufgaben:

- **Operative Unterstützung:** Eigenständige Führung und Organisation des Gardemanger-Postens.
- Kreation und Zubereitung raffinierter kalter Vorspeisen, Salate und vegetarischer Gerichte.
- Kreative Gestaltung und ansprechendes Anrichten unserer Gerichte.
- Erstellen des täglichen Mise-en-place für das ganze Restaurant.
- Fachgerechte Verarbeitung hochwertiger und saisonaler Produkte.
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs während des Service.
- Einhaltung unserer Qualitäts- und Hygienestandards.
- Reinigungsarbeiten gemäss unserem HACCP-Konzept.
- **Gästebetreuung:** Du legst auch in der Küche grossen Wert auf erstklassigen Service und trägst mit deiner Arbeit dazu bei, dass unsere Gäste rundum zufrieden und begeistert das Restaurant verlassen.

Dein Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder entsprechende Berufserfahrung.
- Leidenschaft für hochwertige Produkte und kreative Küche.
- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie von Vorteil.
- Selbstständige, strukturierte und saubere Arbeitsweise.
- Du arbeitest gerne in einem jungen, agilen und dynamischen Team mit Zielen.
- Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Liebe zum Detail.
- Teamgeist, Engagement und Freude an deinem Beruf.
- Motivation, eigene Ideen einzubringen und dich weiterzuentwickeln.
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch (weitere Sprachen von Vorteil).
- Gepflegtes Erscheinungsbild.
- Du bist eine offene und kontaktfreudige Persönlichkeit, liebst den Austausch mit. unseren Gästen und fühlst dich auch in unserer offenen Showküche wohl. Der direkte Gästekontakt ist für dich eine Bereicherung und kein Hindernis.

Was wir bieten:

- Eine offene und transparente Kommunikation.
- Ein top modernes und familiäres Umfeld, um sich zu entfalten.
- Ein angenehmes Betriebsklima mit einem jungen und offenen Team.
- Entwicklungsmöglichkeiten.
- Einen Arbeitsplatz in einer Region mit hohem Freizeitwert und guter Lebensqualität (Kostenlose Nutzung des Appenzeller Heilbad von Sauna, Fitness und Bad, Nutzung der Hotel E-bikes im Sommer).
- Vergünstigungen und Rabatte in unserem Restaurant & Hotel sowie bei Staffdeals der Hotellerie Suisse.
- Geschenk zum Geburtstag und bei Jubiläen.
- Zeitgemässe Entlohnung.
- Betrieb mit besonderem und einzigartigem Ambiente.
- Montag & Dienstag fixe Ruhetage.
- 5 Wochen Betriebsferien pro Jahr.