



NOMAD

Stv. Teamleitung Küche (m/w/d) 100%
per sofort oder nach Vereinbarung

Nomad Design & Lifestyle Hotel

Urban und einzigartig – das 4-Sterne Design & Lifestyle Hotel umfasst 65 Zimmer, die gleichnamige Eatery & Bar mit Boulevard sowie zwei Meetingräume. Im Nomad schlagen zwei Herzen: Das eine liebt Design, das andere urbane Kultur. Gäste kommen von überall her und das zu jeder Tages- und Nachtzeit. Es ist immer was los und wer Langeweile mag, mag andere Hotels lieber. Die einen möchten am liebsten für immer auf der Leinen Bettwäsche verweilen, andere zelebrieren das Leben in der Eatery bei World Food und Signature Cocktails. Gekocht wird nicht nur welttoffen, sondern so, dass das Fernweh im Nomad sein Zuhause findet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
eine:n **Stv. Teamleitung Küche im 100%-Pensum.**

Deine Aufgaben

- Zubereitung der Speisen auf allen Posten
- Mitgestaltung des Angebots
- Verantwortung über die Einhaltung des Hygienekonzepts HACCP

- Mitverantwortung über das Bestellwesen
- Tagesverantwortung, Mitarbeiterplanung und Sicherstellung der Qualität in Abwesenheit der Teamleitung
- Unterstützung der Teamleitung bei der Führung und Förderung des 8-köpfigen Teams
- Mitverantwortung über 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 in der Küche – weil du schon Ähnliches gemacht hast und auf eine Ausbildung zum Koch/Köchin EFZ oder vergleichbar zurückgreifen kannst
- Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position
- Du kannst dich selbst und dein Team motivieren und bist ein:e Leader:in
- Du hast den alteingesessenen Küchen Stil und deren Umgang mit Menschen hinter dir gelassen
- Du hast Bock zum schicken!
- Dir ist wichtig, dass es nicht nur dir und deinem Team, sondern auch dem Service gut geht

Das findest du bei uns

- Eine frische Unternehmenskultur, die Lust macht, ein Teil davon zu sein
- Raum für eigene Ideen und deren Umsetzung
- Ein interner Führungscampus, bei dem du deine Führungsqualitäten vertiefst
- Ein gruppenübergreifendes Netzwerk von Teamleiter:innen, dass sich gegenseitig unterstützt
- 50% Rabatt auf F&B Konsumationen in unseren Betrieben
- Wir schenken dir deine Arbeitsschuhe jährlich in einem Wert von CHF 200.00
- Förderung von Weiterbildungen

Alle Mitarbeitenden der Krafft Gruppe geniessen ausserdem folgende [Benefits](#).

Wie du uns bereichern kannst

Kennst du das Gefühl, wenn's passt? So wie der perfekte Eiswürfel im Negroni? Dann sollten wir uns kennenlernen! Bewirb dich direkt oder schicke uns deine vollständige Bewerbung per Mail an hr@krafftgruppe.ch. Lege der Bewerbung dein Anschreiben und Lebenslauf bei oder überrasche uns mit einem Video von dir. Wir freuen uns auf dich!

Deine Ansprechperson

Melina Horni
Leitung HR
061 690 91 70

Nomad

Brunngässlein 8
CH-4052 Basel