

DIE HEITERE FAHNE SUCHT: KÜCHENCHEF*IN (60-80%)

Die Heitere Fahne ist ein inklusiver Kulturort, in dem gewirkt, gefeiert und fein gegessen wird. Die rund 30 Beteiligten im Betriebsteam und viele weitere Freiwillige träumen, inspirieren und versuchen sich in der Kunst, eine lebensbejahende Gesellschaft zu gestalten – auch die Gesellschaft von morgen. Wir veranstalten Theater, Konzerte, Privatanlässe, Festivals und führen einen regulären Beizenbetrieb.

Wir wollen einfaches, ehrliches, regionales, leckeres und mit Herz gekochtes Essen anbieten - gewürzt von Menschen aus allen Welten und aus allen Himmelsrichtungen. Nun sind wir auf der Suche nach einem*r Küchenchef*in, die*der mit viel Leidenschaft zusammen mit dem bestehenden Team unsere Gäste glücklich machen möchte.

Gefragt ist dein leidenschaftliches Kochlöffelschwingen für kulturelle Anlässe, private Gesellschaften und auch für das heitere Team selbst.



DEINE HAUPTAUFGABENBEREICHE UMFASSEN...

- Gesamte Küchenverantwortung und Teilverantwortung für einzelne Kultur- und Privatanlässe
- Menuplanung und Kalkulation für Privat- & Kulturveranstaltungen
- Fachliche und personelle Führung aller Küchenmitarbeitenden
- Sicherstellung der Konstanz und Qualität
- Mitverantwortung bei der Umsetzung und Überwachung des Hygienekonzepts
-

DAS BRINGEN WIR MIT

- 8 Wochen Ferien
- Flexible Arbeitseinteilung nach Absprache
- Viel Gestaltungsspielraum
- Keine Zimmerstunden
- Freier Eintritt an Kulturveranstaltungen



WAS WIR UNS VON DIR ERTRÄUMEN...

- Abgeschlossene Ausbildung als Köch*in EFZ oder äquivalent
- Fähigkeit, Menschen anzuleiten und Wissen zu vermitteln
- Die gesunde Portion Idealismus und Interesse an Kultur und Inklusion



WANNS LOSGEHT...

Ab Herbst 2023 – ansonsten finden wir einen Arbeitsbeginn nach Absprache

UND JETZT AHOI – MELDE DICH BEI SEAN UNTER JOB@DIEHEITEREFAHNE.CH!