

Wir sind ein unabhängiger international tätiger Produzent von Lebensmitteln.

Neben kulinarischen Produkten wie Suppen, Saucen, Würzen, Bouillons, Instant-Kaffees, Frühstücksgetränken und Getreideriegeln, welche wir für Detailhandel und Grossverbraucher herstellen, verfügen wir über ein umfangreiches Sortiment an Halbfabrikaten, die für die Lebensmittelindustrie bestimmt sind.

Als führendes und einzigartiges Informations-, Ausbildungs- und Kompetenzzentrum genießt das Forum Culinaire mit seinen Fachkursen, Workshops und kulinarischen Fachberatungen einen hohen Bekanntheitsgrad bei unseren wichtigen Zielgruppen, Verbänden, Partnern und Grossverbraucher-Kunden.

Unser heutiger Stelleninhaber bereitet sich etappenweise auf den Ruhestand vor und in dieser Zeit kann der/die Nachfolger/in kompetent und umfassend eingearbeitet werden. Ab 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Kochinstruktor – Teamleiter 100% (m/w)

Ihre Hauptaufgaben:

- Als Hauptkursleiter beeinflussen Sie massgebend den Erfolg einer Veranstaltung auf kulinarischer, fachtechnischer und methodischer Ebene.
- Sie stehen einem kreativen Team von 4 Küchenchefs vor und bauen die Themenführerschaft mit attraktiven und fachlich überzeugenden Angeboten weiter aus.
- Sie sind Gastgeber und personifizieren den hohen Qualitätsstandard und Ruf des Forum Culinaire in der gastronomischen Fachwelt und den angeschlossenen Verbänden.
- Sie haben die administrative und personelle Leitung des Teams mit 4 Küchenprofis und 4 Mitarbeitenden in der Administration und im Service-Bereich.

Ihr Profil:

- Sie sind ein leidenschaftlicher Koch und haben sich zum Chefkoch, Diätkoch und evtl. eidg. diplomierten Küchenchef weitergebildet. Es brennt Ihnen unter den Fingernägeln Ihre grosse kulinarische Fachkompetenz zu teilen und weiterzugeben.
- Sie haben Erfahrungen als Ausbildner und Kursleiter gesammelt und haben Abschlüsse als Erwachsenenbildner.
- Sie beherrschen die deutsche und französische Sprache fließend und sind idealerweise zweisprachig aufgewachsen. Gute Englischkenntnisse sind wichtig.
- Auf Ihrem Werdegang haben Sie schon Betriebe geführt und kostenbewusstes, effizientes und qualitätsbewusstes Handeln ist Ihnen selbstverständlich. Evtl. haben Sie eine Hotelfachschule besucht oder verfügen über einen Fähigkeitsausweis einer Wirtefachschule.
- Als Kenner und Beobachter der Weiterbildungsbranche, ob fachtechnisch, geräte-/produkte-spezifisch oder methodisch, wissen Sie wie diese Anforderungen erfüllt werden können.
- In der nationalen Gastronomiewelt haben Sie sich bereits öfters bemerkbar gemacht und Sie verfügen über ein gutes Netzwerk.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalleiterin, Frau Brigitte Nufer, zu senden. brigitte.nufer@haco.ch