



Mit der Eröffnung des neu gebauten Elefantensparks im Frühling 2015 und der dazugehörigen Himmapan Lodge mit bis 250 Plätzen für A la Carte und Events hat sich Knies Kinderzoo in der Region noch stärker als einmaliger Erlebnispark und führende Adresse für hochstehende kulinarische Events etabliert.

Wir suchen für die Verstärkung des Teams per sofort oder nach Vereinbarung topmotivierte Führungspersönlichkeiten als

Spezialitätenköche / Küchenchefs (m/w) im Restaurant Himmapan

Unter der Leitung des Executive Chefs tragen Sie die Verantwortung für die originale Zubereitung der thailändischen Gerichte auf höchstem Niveau. Sowohl im A la Carte, wie auch im Bankettbereich wollen unsere Gäste in eine authentische Welt eintauchen. Die ganze Faszination von Thailand soll spürbar sein.

Dazu gehört auch die Durchführung diverser Aktivitäten wie Food Festivals, Thai-Kochkurse, Gemüse- und Früchteschnitz-Kurse etc., die Sie aktiv mitorganisieren und führen werden.

Anforderungen:

- Absolvierte Ausbildung als Koch in Thailand , original thailändische Küche
- Langjährige Erfahrung in führenden Fünf-Sterne-Hotels in Thailand als Küchenchef, vorwiegend Nordthailand
- Erfahrung als Cooking Instructor / Cooking School Chef / Culinary Academy
- Früchte- und Gemüse schnitzen / Fruit & Vegetable Carving
- Erfahrung mit Food Promotions international / Export Promotion
- Award Winner Thai Cuisine
- Erfahrung in à la Carte und Bankett

Um unsere hochgesteckten Ziele zu erreichen, kommen nur Bewerber/innen in Frage, welche alle genannten Anforderungen lückenlos erfüllen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail (CV, Foto, Zeugnisse) unter info@himmapan.ch.