

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch (Entremetier)

Alles ist da: Das exklusive Stübli fürs Feinste, die helle Gaststube für jedermann, das gediegene Speiserestaurant für Businesslunch & Dinner, eine Terrasse für «gemütliches Open-Air» oder die elegante Apéro-Bar. Die markfrische Küche überrascht die Gäste mit Kreativität, neuzeitlichen Produkten sowie leichten französischen Spezialitäten.

Das einzige was noch fehlt, sind Sie: Die/der professionelle Köchin/Koch.

Aufgaben

- Postenleitung Entremetier
- Produktion und Präsentation sämtlicher Speisen
- Umsetzung der Qualitätsstandards und Hygienevorschriften

Anforderungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Gute Deutschkenntnisse
- Begeisterung für den Beruf
- Teamorientiertes Verhalten
- Präzise, produktive und saubere Arbeitsweise
- Ihr Handeln ist selbständig und verantwortungsvoll
- Zuverlässig und pünktlich
- Flexibilität bei der Einsatzplanung und Arbeitszeiten

Arbeitszeiten

- Arbeiten auch Samstags und Sonntags sowie an Feiertagen
- Arbeitszeiten mit Zimmerstunden
- 4-Tage-Woche (80% möglich)

Haben Sie Lust in einem gepflegten Speiserestaurant unsere Gäste zu verwöhnen? Wir sind gespannt auf Sie! Anruf genügt. Oder senden Sie uns direkt (auch via E-Mail) Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto.