

Die Wirtschaft Rossbüchel liegt an einer privilegierten Lage mit einem unvergesslichen Blick auf die fünf Länder. Der Rossbüchel ladet auf zwei Terrassen und einem Panoramarestaurant mit moderner Architektur zum Verweilen ein.

Köchin/Koch

Aushilfe auf Abruf, Teilzeitanstellung in unregelmässigem Pensum

Aufgaben

- Selbständiges Führen eines Postens
- Zubereitung und Anrichten aller Speisen
- Mitverantwortung bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Einhalten der Rezepturen und des allgemeinen Küchenstandards
- Sicherstellen und Einhalten des Hygienestandards gemäss HACCP
- Freude an der Arbeit mit frischen und regionalen Produkten

Anforderungen

- Abgeschlossene Grundausbildung als Köchin/Koch EFZ/EBA oder ausgewiesene Erfahrung auf sämtlichen Posten in der Küche
- Gute mündliche Deutschkenntnisse
- Gepflegtes Auftreten
- Bewahren von Ruhe und Ordnung in hektischen Momenten
- Hohe Flexibilität hinsichtlich der Einsatzzeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Gewinnende und engagierte Persönlichkeit

Wir bieten

- Zeitgemässe Entlohnung
- prozentualer Trinkgeldanteil anhand der Arbeitszeit
- Wertschätzende und mitarbeiterorientierte Unternehmensstruktur
- Abwechslungsreiche und spannende Arbeit

Zudem bieten wir Ihnen ein modernes und dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einbringen können. Sie tragen zum gemeinsamen Erfolg und Zukunft des Betriebes bei. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein tolles und motiviertes Team und sehr moderne Rahmenbedingungen.

Aufgrund der ungünstigen ÖV-Anbindung ist ein Auto empfehlenswert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an buer@rossbuechel.com.