

Jungkoch | Chef de Partie (m/w/d) – Fokus Patisserie

Zeitgeist mit Geschichte im Herzen von St. Gallen

Das **Goldene Schäfli** steht für ehrliches Handwerk, moderne Impulse und ein herzliches Miteinander. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen motivierten Jungkoch, der Lust hat, unsere Küche (insbesondere die Patisserie) mitzugestalten.

Deine Mission

- **Kreativität am Posten:** Selbstständige Zubereitung von Speisen mit Fokus auf die Patisserie und Süssspeisen.
- **Qualität im Fokus:** Sicherstellung einer hohen Speisequalität und Umsetzung der HACCP-Standards.
- **Teampayer:** Enge, kollegiale Zusammenarbeit mit dem Service für ein perfektes Gästelerlebnis.
- **Impulsgeber:** Einbringen und gemeinsames Entwickeln neuer Ideen im Team.

Dein Profil

- **Basis:** Abgeschlossene Koch-Ausbildung.
- **Leidenschaft:** Grosse Freude am Beruf und Motivation, Neues zu lernen.
- **Flair:** Besonderes Interesse an der Patisserie-
- **Persönlichkeit:** Teamfähig, belastbar und flexibel.

Dein Benefit

- **Freizeit:** Überwiegend frei an Sonn- und Feiertagen.
- **Kultur:** Ein familiäres Team mit Raum für Mitgestaltung.
- **Umfeld:** Professioneller Arbeitsplatz in einem lebendigen Traditionsbetrieb.
- **Fairness:** Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mitten in der Altstadt.

Bereit für das Schäfli-Team? Sende deine Bewerbung an:

Astrit Memetaj | Restaurant Zum Goldenen Schäfli | Metzgergasse 5 | 9000 St. Gallen
info@zumgoldenen-schaeflis.ch | +41 71 223 37 37 oder per WhatsApp 078 821 00 06

zum
**goldenen
Schäfli**