



Liebe Bewerberin, Lieber Bewerber

Wir freuen uns, dass du dich für die Mitarbeit in unserem Familienunternehmen interessierst. Als Familienbetrieb seit über 110 Jahren setzen wir uns ständig für unsere Mitarbeiter ein und pflegen ein zielorientiertes, effizientes Teamwork. Du genießt bei uns einen freundschaftlichen, fairen und herzlichen Umgang wie du dies von einem Familienbetrieb erwarten kannst. Mark Schläpfer

Folgende Stelle möchten wir per

1. Dezember 2024 oder nach Vereinbarung

neu besetzen:

Küchenchef/-In 100%

Deine Qualifikationen:

- Frohnatur und Freude am Kochen
- Teamplayer & Freude am Umgang mit Menschen
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch + Lehrmeisterkurs
- Mindestens einige Jahre Praxiserfahrung als Souschef
- Höhere Berufsprüfung von Vorteil
- Erfahrung im a-la-Carte sowie Bankettbereich
- Saubere, hygienische Arbeitsweise
- Blick für das Detail

Wir bieten:

- Einen spannenden, abwechslungsreichen und sicheren Arbeitsplatz
- Einen anständigen und herzlichen Umgangston im ganzen Betrieb
- Mindestens ein freies Wochenende pro Monat für Zeit mit Familie und Freunden
- Reduzierte Arbeitszeit am Wochenende ohne Zimmerstunde (erst ab 15.00 Uhr geöffnet)
- Eine saubere, ehrliche und transparente Stundenerfassung und -kompensation
- Einen kostenlosen Parkplatz am Haus oder Lademöglichkeit für dein E-Bike

Dein Alltag:

Als Küchenchef leitest du unser Küchenteam von einem Lernenden und sechs ausgelernten Köchinnen/Köchen. Du bist ein fachliches und moralisches Vorbild und sorgst dafür, dass unsere Unternehmensziele: **Begeisterte Gäste, glückliche Mitarbeiter, gesunde Finanzen und eine sinnvolle Organisation**, konsequent verfolgt werden.

Du planst und organisierst die Ausbildung, Semesterkochen etc. für unsere Lernenden mit Freude und Elan. In die Planung der Speisekarten wirst du sogleich mit eingebunden. Wir freuen uns auf deine Ideen, jedoch verstehst du es auf der anderen Seite aber auch, ein bereits erfolgreich funktionierendes Konzept zu schätzen und Schritt für Schritt mit dem Team weiterzuentwickeln.

An Tagen an denen ein unvorhergesehenes, hohes Arbeitspensum entsteht, gehört es für dich zur Selbstverständlichkeit dieses mit dem Team anzupacken.

In der A-la-Carte Küche unseres GILDE-Restaurants wirst du zu Beginn gleich alle Posten durchlaufen und kannst überall dein Wissen und Können einbringen. Ein gutes Teamwork ist für uns im Betrieb sehr wichtig und mit deinem guten Charakter und Umgangston trägst auch du wesentlich dazu bei.

Du bist generell jemand, der Aufgaben gerne pflichtbewusst erfüllt und Freude am Umgang mit Mitarbeitenden und mit Lernenden hat.

Falls dieses Aufgabengebiet gut zu dir passt, freue ich mich auf deinen Anruf und/oder deine Bewerbungsunterlagen sowie auf ein persönliches Gespräch bei uns im Restaurant.

*Hotel Rebstock, Mark Schläpfer,
Thalerstrasse 57, 9404 Rorschacherberg
oder deine Email an: info@rebstock.ch*

Tel. 071 / 858 24 00





Unsere Vision

Wir sind einmalige, ganz besondere
Gastgeber seit 1914.

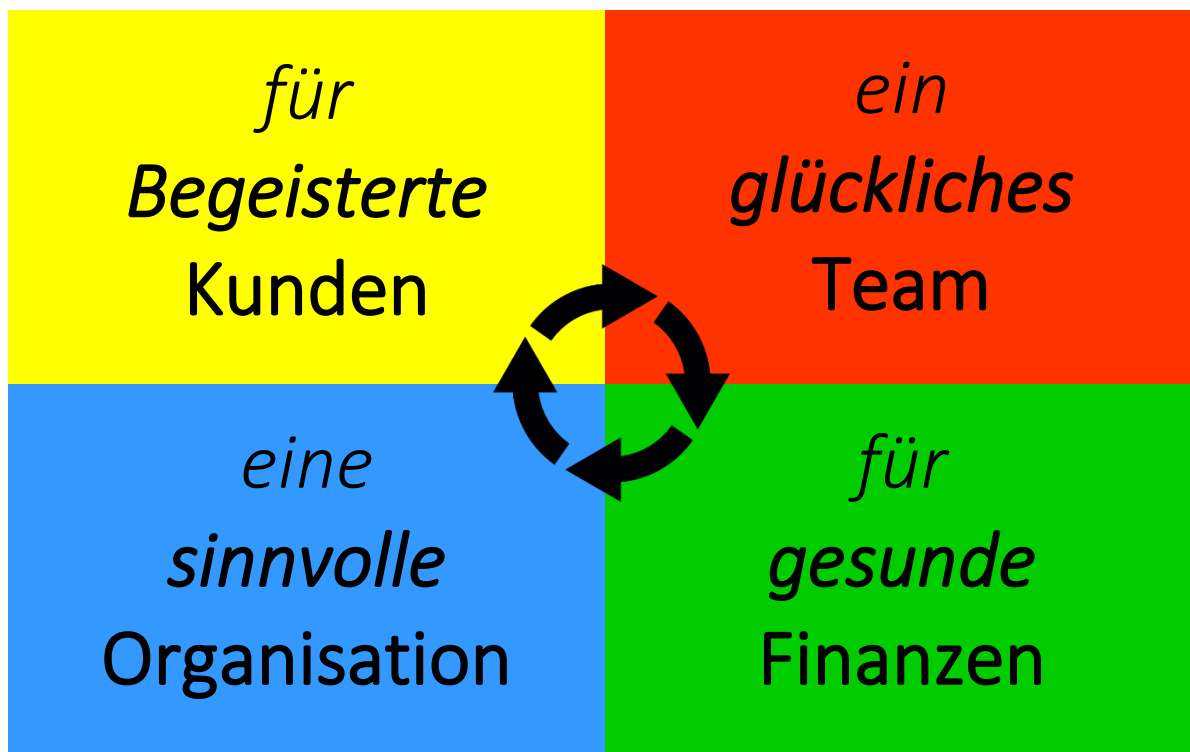
In unserer Region ist unser florierender Betrieb
die erste Wahl für einen feinen Restaurantbesuch
und eine erholsame Hotelübernachtung.

Wir bekennen uns zu Tradition
und führen diese in die Zukunft.



Unsere Ziele

Ein florierender Betrieb erfordert ganzheitliche Ziele.
Für diese **vier** setzen wir uns täglich ein:



Unser Führungsstil

Wir bekennen uns zum kooperativen Führungsstil.
Wir beziehen die Meinungen unserer Mitarbeitenden
in die Entscheidungen mit ein, um etwas
“ganz Besonderes” für unsere Gäste
und das Team zu bewirken.

Werte, die uns wichtig sind



Du hast eine positive Grundeinstellung und steckst deine Arbeitskollegen mit deiner Lebensfreude an



Du bist mit ganzem Herzen dabei und bringst auch eigene Ideen und Lösungsvorschläge mit ein



Du bist ehrlich, zuverlässig und verhältst dich respektvoll gegenüber Allen im Team

