

Im Juni 2024 eröffnen wir das Traditionslokal Restaurant Dreilinden mit neuem Konzept – dem 3 Linden. Die ganze Story findest du auf www.3linden.ch.

Im 3 Linden bieten wir Schweizer Küche mit mediterranen Einflüssen. Vielfältig mit Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Gerichten. Wir setzen auf auserlesene, frische Zutaten. Saisonal und wenn immer möglich regional. Dabei können sich unsere Köche voll entfalten. Kreativ, innovativ aber immer mit Geschmack und fürs Auge.

Für das Revival suchen wir ab Mai oder nach Vereinbarung ein hungriges Team, das bereit ist, neue Wege zu gehen und die Gastronomie neu zu beleben. Hast du Lust die Zukunft des Kochs mitzugestalten?

Spar dir die Zeit für den CV und schreib uns einfach direkt per WhatsApp oder E-Mail, weshalb du genau die richtige Person fürs 3 Linden Team bist. Wir melden uns dann so schnell wie möglich bei dir.

Saisonkoch/Saisonköchin 100% von April bis September

Pensum: 100% von April bis September

Standort: Dreilindenstrasse 42, 9011 St. Gallen

Tätigkeit

Meister: in der Pfanne, Kapitän: in des Kochtopfs und Herrscher: in über die Gewürzreiche!
Wenn du in der Küche das Zepter schwingst und mit deinen kreativen Einfällen den Gaumen zum Tanzen bringst, dann bewirb dich jetzt als unser: e kulinarischer König: in.

Anforderungen

- Du hast die Löffel oder Teller schon öfters geschwungen und liebst, was du tust.
- Du bist motiviert gemeinsam im Team etwas Grosses zu schaffen und möchtest dich im Betrieb einbringen.
- Du bist verlässlich und loyal.

Wir bieten:

- Jährlich eine Woche All-Inclusive Urlaub mit der Crew in der Karibik. Alle Kosten gehen auf uns.
- Mitarbeiter-Zimmer vor Ort
- Beteiligung an Aus- und Weiterbildung

Ausländische Bewerbende aus dem EU-Raum unterstützen wir bei der Wohnungssuche, beim Umzug und der Arbeitsbewilligung.

Bewerbungsadresse

3 Linden, Dreilindenstrasse 42, 9011 St. Gallen / bewerbung@drei-linden.sg, 079 791 10 10

<https://www.3linden.ch/bewerbung-kuechenteam-3-linden>