

OSPELT Team



#womamikennt #teamwork #miteinander

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine:n

KOCH / KÖCHIN 100%

Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablauf
- Preiskalkulation von Menüs
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Mithilfe bei Catering Events am Abend und an den Wochenenden

Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Lehre als Koch / Köchin
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Verantwortungsbewusstsein und Belastbarkeit für unregelmässige Arbeitszeiten

- Saubere Arbeitsweise und gepflegtes Erscheinungsbild
- Innovation, Selbstständigkeit, Flexibilität und Kreativität
- Gute Deutschkenntnisse

Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionsklasse
- 15 % Mitarbeiterrabatt in unserem Genussmarkt, in den Restaurants und für Catering Events

Bewerbe dich!

OSPELT CATERING AG

Raffaella Niedhart
Churer Strasse 32
LI-9485 Nendeln

Gerne per E-Mail an:
team@ospelt-ag.li

ospelt-ag.li/karriere

OSPELT
wo ma mi kennt