

K O C H (W / M) 6 0 - 1 0 0 %

In unserem Dorf- und Speiserestaurant ist ab sofort oder nach Vereinbarung eine Stelle frei.

Deine Aufgaben

- Produktion für die à la carte Küche und Bankette
- Mitverantwortung für kalte & warme Küche (Entremetier, Gardemanger, Saucier)
- mit Sorgfalt und Freude das Beste aus Lebensmittel heraus holen
- Dass du Qualitäts- und Hygienestandards jederzeit einhältst, ist für dich selbstverständlich.
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Küchenbetrieb
- Mitwirkung bei der Menüplanung

Anforderungen

- Abgeschlossene Kochlehre (vorzugsweise EFZ) oder langjährige Berufserfahrung als solide Basis für Qualität und Genuss
- Eigenständige Arbeitsweise sowie Teamfähigkeit
- Freude an der saisonalen Küche, Teamplayer
- Sichere mündliche & schriftliche Deutschkenntnisse für klare Kommunikation im Team und mit Vorgesetzten
- Belastbarkeit, Flexibilität und Ausdauer

Dich erwartet

- Sehr familiäres Umfeld
 - Von à la Carte bis Bankette - Abwechslung ist garantiert
 - 5 Wochen Ferien, davon 3 Wochen im Sommer
 - Unterstützung bei Weiterbildungen
-

Gerne geben wir weitere Auskünfte

Tel. 055/283 13 06

info@speer-kaltbrunn.ch