

Die **Wirtschaft Rossbüchel** bietet, nebst grossem Restaurant, zahlreiche Sitzplätze auf 2 sonnigen Terrassen mit einem unvergleichbaren Blick auf das Fünfländergebiet.

Für unsere Wirtschaft an privilegierter Lage, suchen wir zur Verstärkung unseres Küchenteams motivierte und einsatzbereite Mitarbeiter als:

Koch (w/m) 100%

Aufgaben:

- Flexibler Einsatzbereich auf allen Posten
- Führen eines Postens
- Strukturierte und organisierte Arbeitsweise
- Einhalten der Rezepturen und des allgemeinen Küchenstandards
- Sicherstellen und einhalten des Qualitätsstandards
- Sicherstellen und einhalten des Hygienestandards gemäss HACCP

Kompetenzen:

- Abgeschlossene Grundbildung als Koch/Köchin EFZ
- Berufserfahrung von Vorteil
- Gepflegtes Auftreten und sauberes Arbeiten vor Gästen
- Hohe Flexibilität hinsichtlich der Einsatzzeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Freude an der Arbeit mit frischen und regionalen Produkten
- Gewinnende und engagierte Persönlichkeit

Ihre Perspektiven:

- Aufgestelltes junges und dynamisches Küchenteam
- Saisonvertrag mit Option auf Festanstellung
- Saisondauer Mai bis Oktober oder nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Es erwartet Sie eine gründliche Einarbeitung, ein tolles Team und sehr gute Rahmenbedingungen.

Aufgrund der ungünstigen ÖV-Anbindung ist ein Auto empfehlenswert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post.

Simon Keller, Küchenchef

Wirtschaft Rossbüchel
Rossbüchel 416
9036 Grub, St. Gallen
Telefon: 071 / 891 20 20
E-Mail: kueche@rossbuechel.com