



Die Wirtschaft Rossbüchel liegt an einer privilegierten Lage, mit einem unvergesslichen Blick auf die fünf Länder. Der Rossbüchel bietet Platz für 250 Gäste auf 2 Terrassen und einem Panorama Restaurant mit moderner Architektur.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100%

Aufgaben:

- Selbständiges Führen eines Posten
- Zubereitung und Anrichten aller Speisen
- Mitverantwortung bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Einhalten der Rezepturen und des allgemeinen Küchenstandards
- Sicherstellen und Einhalten des Hygienestandards gemäss HACCP
- Freude an der Arbeit mit frischen und regionalen Produkten
- Selbständiges Arbeiten

Anforderungen:

- Abgeschlossene Grundausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Ausgewiesene Branchenerfahrung
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Gepflegtes Auftreten
- In hektischen Zeiten, Ruhe und einen kühlen Kopf bewahren
- Hohe Flexibilität hinsicht der Einsatzzeiten
- Freude an der Teamarbeit
- Gewinnende und engagierte Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld. Sie können Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft. 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 & Co-Gastgeber

Wirtschaft Rossbüchel
Rossbüchel 416
9036 Grub SG
071 891 20 20
kueche@rossbuechel.com