



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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 01. April 2024 bis 30. November 2024 oder nach Vereinbarung eine motivierte Fachkraft als

Köchin/Koch 100% Sommersaison 2024

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

Anforderungen:

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

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können- für den gemeinsamen Erfolg und 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