

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG

Mitarbeiter/in Küche gesucht

50 – 100 %

”

Du liebst es, wenn die Pfanne zischt, der Teller perfekt angerichtet ist und die Gäste im Gastraum „mmh“ machen? Dann bist du bei uns am richtigen Herd. Wir kochen mit Leidenschaft, regionalen Zutaten und gelegentlich auch mit einem Schmunzeln unter der Kochmütze.

• WAS DICH ERWARTET

- Zubereitung von Speisen à la Carte von der Vorspeise bis zum Dessert
- Mitverantwortung für deinen Posten: sauber, organisiert, immer bereit
- Wareneinkauf, Lagerhaltung und saisonale Menüplanung im Team
- Einhaltung der Hygienevorschriften, wir mögen's frisch, nicht nur auf dem Teller
- Abend- und Wochenenddienste, weil die besten Abende selten montags stattfinden

• WAS DU MITBRINGST

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder vergleichbare Berufserfahrung
- Leidenschaft fürs Kochen auch wenn der Drucker im Sturm läuft und alle Tische gleichzeitig wollen
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und die Fähigkeit, Prioritäten zu setzen bevor die Sosse anbrennt
- Sorgfalt bei der Zubereitung und ein Auge fürs Anrichten
- Freude an regionaler Küche und Offenheit für neue Ideen

Was wir dir bieten: Ein motiviertes Küchenteam mit flachen Hierarchien · Faire Entlohnung nach GAV · Mitsprache bei Menügestaltung und Saisonkarte · Verpflegung während des Dienstes · Ein moderner Arbeitsplatz.

Lust, bei uns ans Feuer zu kommen?

Schick uns deine Bewerbung — Lebenslauf und ein paar Zeilen über dich genügen.
Kein Roman nötig, wir lesen auch kurze Geschichten gerne.
Schnuppern ist nach Absprache jederzeit möglich!

info.restaurantadler@gmail.com
+41 76 432 14 53