



Werde Teil unseres Wartegg-Teams
Chef/fe de partie (80 – 100 %)
per sofort oder nach Vereinbarung

Deine Person

- Offene, natürliche Persönlichkeit mit Dienstleistungsbewusstsein
- In einem familiär geprägten Betrieb fühlst du dich wohl.
- Teamplayer/in
- Ausbildung zum Koch / zur Köchin EFZ
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Mehrjährige Erfahrung in ähnlichem Umfeld
- Strukturiert, kreativ und selbständig
- Sehr gute Kenntnis der deutschen Sprache

Deine Aufgaben

- Tägliche Mise-en-Place zur optimalen Tagesplanumsetzung
- Führung und Verantwortung eines eigenen Posten
- Produktion und Fertigung von hochwertigen Gerichten (Bankett & à la carte)
- Korrekter Umgang mit Lebensmitteln
- Unterhalt und vorschriftsgemässes Reinigen von Einrichtungen, Maschinen und Geräten
- Einhaltung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften

Das bieten wir

- Viel Herzblut bei dem, was wir tun
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fixe Ruhetage & bis zu 6 Wochen Ferien (u. a. über Weihnacht & Neujahr)
- Kostenlose Parkplätze, sowie super ÖV-Verbindungen
- Möglichkeit, deine persönlichen Fähigkeiten auszuleben
- Ein dynamisches junges Team, das sich auf dich freut!

Haben wir dein Interesse an dieser Stelle geweckt? Dann melde dich bei Christoph Frei via Mail an info@landgasthof-wartegg.ch

Landgasthof' Wartegg

mit Leib und Seele.