

WIR SUCHEN DICH!



**Du bist Koch oder Köchin geworden, da Superheld kein anerkannter Beruf ist!
Willst du deine Kreativität in einem innovativen Betrieb verwirklichen? Dann bist du bei uns am richtigen Ort!**

Das Restaurant Schönbühl ist eine Genuss-Oase, abseits von Stress und Hektik. Der ideale Ort für eine Tagung, ein Fest oder einfach ein Essen im gediegenen Rahmen. Ob Tagesmenü oder à la Carte, unsere Speisen werden mit frischen saisonalen Produkten zubereitet. Mit einem engagierten Küchenteam von 9 Mitarbeitenden und 3 Lernenden arbeiten wir Hand in Hand, um exzellente kulinarische Erlebnisse zu schaffen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir dich als:

KOCH / KÖCHIN 80-100%

Das ist deine Mission:

- Zubereitung von abwechslungsreichen, gesunden und ansprechenden Gerichten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sowie unsere externen Gäste im à la Carte Bereich
- Herstellen von Pâtisseries und Süssspeisen
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP sowie der Arbeitssicherheit
- Mitverantwortung für die Optimierung und Sicherstellung des Qualitätsstandards
- Aktive Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung

Das bringst du mit:

- Ausbildung als Koch oder Köchin EFZ
- Mind. 5 Jahre Berufserfahrung im à-la-carte und/oder Heimbereich
- Hohe Einsatzbereitschaft, Qualitätsbewusstsein sowie Innovationskraft
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- Verständnis für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge
- Strukturierte sowie saubere Arbeitsweise
- Gute MS-Office Kenntnisse

Deine Vorteile bei uns:

- Mindestens 5 Wochen Ferien
- Work-Life-Balance Tage
- Familienfreundliche Arbeitszeiten (keine Zimmerstunden)
- Überdurchschnittliche Anstellungsbedingungen, Beteiligung an Fitnessabo, Treuezulage, Geburtstagsgeschenk u.v.m.

Wir bieten dir die Gelegenheit, dich zu entfalten. Du darfst mutig sein, denn unsere Gäste suchen das Besondere. Liest du hier das Rezept deiner Persönlichkeit? Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung!