

Restaurant Nussbaum



Wir suchen einen talentierten Koch m/w per sofort oder nach Vereinbarung

Wenn Sie den Beruf mit Leidenschaft ausüben, gerne im Team arbeiten, selbständiges Arbeiten gewohnt sind und auch in hektischen Zeiten den Überblick behalten, Ideen und Freude am Mitgestalten haben, würden wir uns sehr freuen Sie kennen zu lernen.

Aufgaben

Planung und Zubereitung von frischen, warmen und kalten Speisen
Mitverantwortung für die Qualitätssicherung
Einhaltung gesetzlicher Hygiene-Vorschriften
Stellvertretung Küchenchef

Anforderungen

abgeschlossene Berufslehre EFZ
zuverlässig und teamfähig
Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
Selbständige, speditive und saubere Arbeitsweise

Sprachen

Deutsch in Wort und Schrift

Besonderes

Wir legen grossen Wert auf ein regionales sowie saisonales Angebot. Daher wechseln wir die Speisekarte, bis auf einige Klassiker, viermal im Jahr. Es bereitet uns Freude, immer wieder Neues auszuprobieren und die Gaumen unserer Gäste mit interessanten Kombinationen zu verwöhnen.

Betrieb

Ein Restaurant mit viel Charme, ca. 70 Sitzplätzen davon 20 in einem separatem Säli. Schöner Garten unter alten Kastanienbäumen.
Geschätzt für ein gutes Mittag- oder Abendessen aber auch für Anlässe jeglicher Art.

Bei Interesse, zögern Sie nicht und rufen uns an (Alexander Gasser verlangen) oder senden die kompletten Bewerbungsunterlagen per mail an «info@restaurant-nussbaum.ch»
Bitte beachten Sie, dass Bewerbungen per Post nicht retourniert werden.