

KOCH (A)

ab sofort oder nach Vereinbarung | unbefristet | 100 %



Diese Aufgaben erwarten dich

- Kochen und Anrichten der Speisen
- neue Gerichte kreieren Speisekarte und Menüs erstellen
- Kalkulation, Einkauf, Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer*innen
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Das bringst du dafür mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard
- Organisationstalent
- Erfahrung in der Küche
- Selbstständig, zielstrebig und motiviert
- Querdenker mit Teamgeist
- Inspiriert durch regionale und einfache Küche

Das bieten wir dir

- Motiviertes und junges Team
- Ein motivierendes Arbeitsumfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen
- Bis zu 50% Ermässigung für 4 Personen, bei Konsumation in allen Sinnvoll Betrieben
- Vermittlungsprämie für erfolgreich vermittelte Mitarbeitende

Klingt spannend?
Dann melde dich bei Daniela Zedel:
HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

sinnvollgastro.ch

Über das feRUS

Das feRUS präsentiert sich als einen modernen Gastro-Betrieb, in dem der Charakter der „Alten Giesserei“ kunstvoll zu neuem Leben erweckt wurde. Die 20 liebevoll und stilsicher renovierten Zimmer verströmen urbane Lässigkeit und einladende Wärme. Im Restaurant mit rund 90 Sitzplätzen geniessen unsere Gäste feurige Grillspezialitäten, ein kühles Bier auf der herrlichen Sommerterrasse oder einen nächtlichen Drink an der Bar.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das feRUS ist Teil der Sinnvoll Familie, zu welcher über 15 Betriebe gehören. Zusammen kreieren wir genussvolle Momente für unsere Gäste und sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.