

Diese Aufgaben erwarten dich

- Kochen und Anrichten der Speisen
- neue Gerichte kreieren Speisekarte und Menüs erstellen
- Selbstständiges Arbeiten auf dem Posten inkl. MEP arbeiten
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Verantwortung in Abwesenheit des Küchenchefs
- 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

Über das gartenHAUS

Leicht, modern, lebendig, mit viel Gemüse und Kräutern – das ist unsere Küche. Aber keine Angst, liebe Fleischtiger*innen, auch für eure Begehrlichkeiten wird hier bestens gesorgt. Allerdings gehört unser Herz klar dem Garten und der Wiese.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das gartenHAUS 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.