KOCH (A)

ab sofort oder nach Vereinbarung | unbefristet | 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Kochen und Anrichten der Speisen
- Aktive Beteiligung und Mitgestaltung in der Küche
- Kalkulation, Einkauf, Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer:innen
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Das bieten wir dir

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

Das bringst du dafür mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ von Vorteil
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard
- Organisationstalent
- Erfahrung in der Küche
- Zeitlich flexibel
- Körperlich belastbar
- Teamplayer
- Selbstständig, zielstrebig und motiviert
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Über den Landgasthof Drei Könige

Das Drei Könige in Entlebuch ist einzigartig. Das Biosphäre Restaurant bietet Hochgenüsse aus der Biosphäre Entlebuch und in der Pizzeria die womöglich beste Pizza Entlebuchs. Einzigartig ist auch unsere Traktor Stube mit ihrem eigenen Ambiente, in der sogar ein Traktor steht, gleich neben unserem heimeligen Weinkeller ist hier definitiv immer etwas los. Ein einzigartiges Wohlfühlerlebnis bieten die stilvoll und modern eingerichteten Zimmer in unserem Hotel.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Der Landgasthof drei Könige 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.

Klingt spannend?
Dann melde dich bei Charlotte Crivelli:
HR +41 41 399 05 04

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

sinnvollgastro.ch