SAISONSTELLE ALLEINKOCH (A)

ab Mitte Dezember 2026 | bis Ende März 2027 | 100 %

Diese Aufgaben erwarten dich

- Fachgerechtes Regenerieren, Finalisieren und Anrichten der portionierten Gerichte aus der Produktionsküche
- Selbstständiges Zubereiten und Frischproduktion der restlichen Gerichte und Beilagen
- Sicherstellung einer gleichbleibenden hohen Speisequalität
- zügigen Schickweise, auch bei hohem Gästeaufkommen
- Kalkulation, Einkauf, Lagerführung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- 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
- Erfahrung mit Systemgastronomie von Vorteil
- Inspiriert durch regionale und einfache Küche
- Deutsch fliessend in Wort und Schrift, Englisch gute Kenntnisse. Jede weitere Sprache (insb. Französisch) ist ein starkes Plus

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

Übers Wetterhorn

Mit viel Liebe zum Detail wurde das altehrwürdige Wetterhorn – ein legendäres Sommerhaus aus dem Jahr 1907 – in ein spannendes Hotel umgebaut. Im Restaurant, mit rund 100 Sitzplätzen und einer grossen Sonnenterrasse, erwarten die Gäste Herzhaftes! Egal ob Konzerte oder grosse Hochzeiten, im Hotel Wetterhorn hast du eine abwechslungsreiche Umgebung.

Wieso steht da Sinnvoll Gastro?

Das Wetterhorn 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.