



Stellenbeschreibung

Hilfskoch / Housekeeping (m/w)

Wenn Sie gerne in einem kleinen, sympathischen Team arbeiten möchten und es gewohnt sind selbständig und sauber zu arbeiten, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Ihre Aufgaben

- Zubereitung von Gerichten für den Tagesbetrieb und den Abendservice
- Sämtliche Mise-en-place- und Nachbereitungsarbeiten
- Fachgerechte Lagerverwaltung
- Einhalten des vorgegebenen Wareneinsatzes
- Striktes Einhalten von Hygiene- und Qualitätsrichtlinien laut HACCP
- Einbringung von Ideen und Kreativität
- Tägliche Reinigung der Küche, des Touristenlagers sowie den öffentlichen Räumlichkeiten
- Abwaschen

Ihre Nebenaufgaben

- Mithilfe beim Warentransport mit dem Hubschrauber (ausladen und versorgen der Ware)

Ihr Profil:

- Gastronomieerfahrung von Vorteil aber nicht zwingend
- Privat kochen Sie gerne für sich selber und Gäste
- Gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Bereitschaft Verantwortung zu Übernehmen
- Fachkenntnisse in Bezug auf HACCP sowie Allergenverordnung NEU
- Vernünftiges Maß an Belastbarkeit
- Eigenmotivation, Verlässlichkeit und Loyalität sind für Sie selbstverständlich
- Flexibilität in Bezug auf die Arbeitszeiten

Unser Angebot:

- Ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem jungen, ambitionierten und sympathischen Team
- Die Möglichkeit selbständig und eigenverantwortlich zu arbeiten
- Flache Hierarchien und eine offene, kollegiale Arbeitsatmosphäre
- Einmaliger Arbeitsort mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau