



Stellenbeschreibung

Koch / ambitionierter Hobbykoch (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, den Abendservice, sowie eine abwechslungsreiche Ernährung des Teams
- Sämtliche Mise-en-place- und Nachbereitungsarbeiten
- Fachgerechte Lagerverwaltung sowie Vorbereitung der Bestellungen für den Küchenleiter / Betriebsleiter
- Einhalten des vorgegebenen Wareneinsatzes
- Striktes Einhalten von Hygiene- und Qualitätsrichtlinien laut HACCP
- Mitgestalten von speziellen Menus
- Einbringung von Ideen und Kreativität

Ihre Nebenaufgaben

- Mithilfe bei der Küchenreinigung
- Mithilfe beim Abwasch

Ihr Profil:

- Gastronomieerfahrung von Vorteil aber nicht zwingend
- Gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Abgeschlossene Lehre als Koch oder ambitionierter Hobbykoch
- 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