



DREILINDEN — RESTAURANT —

Koch / Köchin 80-100% (ab Mai oder nach Vereinbarung)

Das Restaurant Dreilinden bietet Dir ein attraktives und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, sowie die Möglichkeit, Teil eines wachsenden Projektes zu sein.

DU BIST...

- ...eine freundliche und aufgeweckte Persönlichkeit
- ...eine motivierte, lernfähige und flexible Person
- ...teamfähig und belastbar
- ...ausgebildet als Koch/Köchin mit EFZ Abschluss
- ...stresserprobt auch bei voller Bon-Liste

DEINE AUFGABEN:

- Vor- und Zubereitung der Tagesmenüs und der à la Carte Gerichte
- Einhalten der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Sach- und fachgerechte Organisation der Arbeit innerhalb des Küchendienstes
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Laufende Qualitätskontrolle der angebotenen Produkte
- in hektischen Situationen die Ruhe bewahren
- zuverlässige und speditive Arbeit

WIR BIETEN DIR...

- ...eine abwechslungsreiche und selbstständige Arbeit
- ...den Arbeitsplatz mit der schönsten Aussicht auf St. Gallen
- ...ein tolles Arbeitsklima
- ...ein sehr junges und energiegeladenes Team mit Drang nach Mehr
- ...attraktive Mitarbeiterbenefits

Wir freuen uns auf Deinen Lebenslauf mit Foto, Diplome(n) und Zeugnisse an:
info@restaurant-dreilinden.ch