



DREILINDEN — RESTAURANT —

Jungkoch / Jungköchin 80-100%

Ab März, April oder nach Vereinbarung

Das Restaurant Dreilinden bietet Dir ein attraktives und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, sowie die Möglichkeit, Teil eines wachsenden Projektes in der St. Galler Gastronomie zu sein. Zum Restaurant kommt im Winter unser beliebtes Fondue Chalet auf der Terrasse. Zudem zählen mehrere Partnerbetriebe zum Restaurant, die zusätzliche Abwechslung in den Arbeitsalltag bringen.

DU BIST...

- ...eine freundliche und aufgeweckte Persönlichkeit
- ...eine motivierte, lernfähige und flexible Person
- ...teamfähig und belastbar
- ...in der Gastronomie ausgebildet (EFZ / EBA) oder hast mehrjährige Erfahrung im à la Carte-Service
- ... gut in Deutsch (Schrift und Sprache)

DEINE AUFGABEN:

- Vor- und Zubereitung der Tagesmenüs und der à la Carte Gerichte
- Kreieren von neuen Gerichten und Einbringen ins Tagesgeschäft
- 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
- ...ein tolles Arbeitsklima
- ...ein sehr junges und energiegeladenes Team
- ...attraktive Mitarbeiterbenefits
- ...gute Entlohnung

Wir freuen uns auf Deinen Lebenslauf mit Foto, Diplome(n) und Zeugnisse an:

info@restaurant-dreilinden.ch