



DREILINDEN — RESTAURANT —

Küchenhilfe & Allrounder 80-100%

Ab Mai / Juni oder nach Vereinbarung

Du möchtest in den Drei Weihern in neue Gewässer eintauchen und mit den besten Aussichten in die Zukunft starten? Dann bringen wir Dich den Sternen im wahrsten Sinne des Wortes etwas näher, also immerhin auf rund 800 m ü.M. und mit viel Perspektive und Weiterentwicklungsmöglichkeiten.

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 mit seiner Terrasse kommt im Winter unser beliebtes Fondue Chalet hinzu. Zudem zählen mehrere Partnerbetriebe zum Restaurant, die zusätzliche Abwechslung in den Arbeitsalltag bringen können.

DU BIST...

- ...eine freundliche und aufgeweckte Persönlichkeit
- ...eine motivierte, lernfähige und flexible Person
- ...teamfähig und belastbar
- ...bereits in der Gastronomie angelernt
- ...gut in Deutsch (Schrift und Sprache), mindestens B1 oder B2

DEINE AUFGABEN:

- Mithilfe in der Küche auf verschiedenen Positionen
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Laufende Qualitätskontrolle
- in hektischen Situationen die Ruhe bewahren
- zuverlässige und speditiv Arbeit
- Reinigung von Küchengeräten und Geschirr
- Einhalten der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien
- Mithilfe in allen Belangen im Team (Küche und Service)

WIR BIETEN DIR...

- ...eine abwechslungsreiche und selbstständige Arbeit
- ...ein tolles Arbeitsklima
- ...ein junges und energiegeladenes Team
- ...sehr attraktive Mitarbeiterbenefits
- ...gute Entlohnung & Goodies

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