

Das Restaurant AGLIO E OLIO ist ein Spezialitätenrestaurant, integriert in das Konzept des HOF SPEICHER's. Unser Auftrag besteht darin, unsere Bewohner sowie unsere externe Kundschaft täglich aufs Neue und auf höchstem Niveau zu verwöhnen. Das Restaurant ist mit 14 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Partie / Koch (m/w) 100%

Deine Aufgaben

- Strukturierte Organisation & Selbstständiges Führen des zugeteilten Postens
- Mitverantwortung bei der Umsetzung & Überwachung des Hygienekonzeptes
- Bereitstellung der täglichen Mise en place
- Mithilfe bei Lebensmittel Bestellungen

Unsere Anforderungen an dich

- Abgeschlossene Berufsausbildung EFZ
- Saubere, zuverlässige und speditive Arbeitsweise
- Erfahrung in der gehobenen, modernen à la Carte Küche
- Hohes Verantwortungsbewusstsein & Flexibilität
- Fundiertes handwerkliches Können, sowie Kreativität
- Teamfähigkeit und sehr hohes Qualitätsbewusstsein
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Was wir bieten

- Junges, dynamisches und aufgestelltes Team
- Möglichkeit Verantwortung zu übernehmen und Ideen einzubringen
- Interne Schulungen
- Mitarbeiteranlässe im gesamten Hof Speicher Team & Küchenteam Anlässe
- Geregelte Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde mit Ausnahmen
- Zeitgemässe Entlohnung & 13. Monatslohn per Ende Jahr

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, idealerweise per E-Mail. Hof Speicher, Restaurant AGLIO E OLIO, Herr Marc Hohl, Leitung Küche
marc.hohl@hof-speicher.ch, Telefon 071 343 80 32, Zaun 5-7, 9042 Speicher