

Jungkoch / Chef de Partie

Zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Jungkoch (80 – 100%)

Sie bringen eine solide abgeschlossene Berufslehre als Koch EFZ (w/m) mit und sind eine flexible, offene und begeisterungsfähige Person, die mit viel Freude und Liebe zum Detail den Beruf Koch ausübt.

In dieser Position sind Sie mitverantwortlich für die Zufriedenheit unserer Gäste und den reibungslosen Betriebsablauf der Küche. Ihr Interesse zeigen Sie, indem Sie über fundierte Lebensmittelkenntnisse verfügen und unsere strengen hygienischen Vorschriften umsetzen. Nebst gepflegtem Auftreten und Äusseren überzeugen Sie durch Ihren Charme und Ihr Kommunikationstalent.

Wir sind ein innovatives und zukunftsorientiertes Unternehmen und bieten Ihnen im Gourmet-Bereich (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkte) ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet.

Eine zeitgemässe Entlohnung und entsprechende Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Gerne unterstützen wir je nach Situation allfällige Weiterbildungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Bernadette Lisibach auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für allfällige Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Neue Blumenau, Romanshorerstr. 2, 9308 Lömmenschwil

info@neueblumenau.ch / +41 71 298 35 70