



* Bei uns geht's ans Eingemachte *

Im „Rössli hü“ wird auf kreative Weise Altbewährtes und Neukreiertes in Verbindung gebracht. Das hauseigene Konservieren von Lebensmitteln steht im Vordergrund. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch 100% (m/w)

Aufgabenbeschrieb

Als Koch gehören zu deinem Aufgabenbereich:

- der reibungslose Ablauf im „à la Carte“-Betrieb
- Organisation und Vorbereitung des eigenen Postens
- Warenannahme und systematische Kontrolle der Lagerung
- Verarbeitung und Produktion von Lebensmitteln
- Traditionelle Konservierungsarten neu aufleben zu lassen
- Mitverantwortung bei der Zubereitung und beim Anrichten der Speisen
- Mitgestaltung von Menus und Mithilfe bei der Entwicklung von neuen Gerichten
- Einhaltung der Vorgaben des Hygienekonzepts nach HACCP

Anforderungsprofil

Du bist eine charismatische Person, welche über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch verfügt. Du gehst herausfordernde Aufgaben mit Engagement an und freust dich gemeinsam mit deinem Team weiterzukommen. Du handelst lösungsorientiert und scheust dich nicht eigene Ideen einzubringen und umzusetzen. Du fühlst dich mit dem Betrieb verbunden und zeigst grosses Qualitätsbewusstsein. Uns ist echter Teamgeist sehr wichtig. Zu den Spitzenzeiten bewahrst Du einen kühlen Kopf und verlierst nicht den Überblick. Konzentration und konstante Leistungen sind ein absolutes Muss.

Besonderes

Du erhältst die einmalige Chance einen neuen Betrieb mit aufzubauen und deine eigenen Ideen einzubringen und umzusetzen. In unserem Netzwerk von verschiedensten gastronomischen Betrieben profitierst du von zielführender Zusammenarbeit und Erfahrungsaustausch. Ausserdem erhalten alle Mitarbeiter 25% Rabatt in unseren Partnerbetrieben.

Haben wir dein Interesse geweckt? Möchtest du uns mit deinen Qualitäten und deinem Wissen begeistern und unterstützen?

Wir freuen uns auf deine vollständige schriftliche Bewerbung per E-Mail an Simone Hafner-Meyer - simone@roessli-hue.ch