



\* Bei uns geht's ans Eingemachte \*

Im „Rössli hü“ wird auf kreative Weise Altbewährtes und Neukreiertes in Verbindung gebracht. Das hauseigene Konservieren, einmachen, räuchern, fermentieren, trocknen, beizen, dörren von Lebensmitteln steht im Vordergrund. Altbewährtes vereint mit dem Modernen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

## **Küchenpraktikanten (w/m) 100%**

### **Aufgabenbereich:**

Du arbeitest eng mit dem Küchenteam zusammen und wirst abwechselnd auf allen Posten eingesetzt. Du hilfst bei der Produktion und Fertigung sämtlicher Speisen und bist mitverantwortlich für die Ordnung und Sauberkeit auf deinem Posten.

Das Einhalten von Unternehmens- und Qualitätsstandards und des Hygienekonzepts nach HACCP ist Teil deines Aufgabenbereiches.

### **Anforderungsprofil**

Du bist auf der Suche nach einem Praktikum im Rahmen deiner Ausbildung an einer Schweizer Hotelfachschule. Du bist eine wissenshungrige, charismatische Person, welche ihr erlerntes Wissen aus dem Semester Küche umsetzen und vertiefen will. Teamgeist, Flexibilität und das Einbringen deiner Kreativität sind uns sehr wichtig.

### **Besonderes**

Dich erwartet ein spannendes, herausforderndes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem motivierten Team. Du hast geregelte Arbeitszeiten mit Zimmerstunde und deine freien Tage sind am Sonntag und Montag.

Auf Wunsch kannst Du auch spannende und erfolgreiche Partnerbetriebe von uns kennenlernen.

Wir freuen uns über Deine Bewerbung per E-Mail an  
Roland Galliker, Betriebsleiter, [gastgeber@roessli-hue.ch](mailto:gastgeber@roessli-hue.ch)