

Koch/Köchin oder Hilfskoch/Hilfsköchin mit Küchenerfahrung

Kreativer, flexibler Koch (m/w) gesucht, der unsere Individual-, Bankett- und Cateringgäste mit Freude und Professionalität kulinarisch verwöhnen möchte.

Deine Aufgaben

- Bereitstellung der erforderlichen mise en place
- Zubereitung kreativer Speisen
- Lebensmittelkontrolle und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Pflege der Maschinen, Apparate und Einrichtungen
- Mitverantwortlich für den reibungslosen Küchenablauf
- Teamorientiertes Arbeiten

Dein Profil

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ oder langjährige Berufserfahrung als Hilfskoch/Hilfsköchin
- Sichere Ausdrucksweise in Deutsch
- Ideales Alter zwischen 20 und 35 Jahren
- Hohe Sozialkompetenz
- Freude daran, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen und die Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

Wir bieten

- Ein dynamisches, junges und motiviertes Team
- Eine Saisonstelle ab März/April bis Ende September/Oktober oder nach Vereinbarung
- Ein Arbeitsplatz direkt am See
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen
- Ein familiäres Betriebsklima
- Frisches, klassisches wie auch modernes Speiseangebot
- Flexible, unregelmässige Arbeitszeiten auch abends und am Wochenende

Anforderungen

Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin EFZ oder langjährige Berufserfahrung als Hilfskoch/Hilfsköchin

Sprache

Sichere Ausdrucksweise in Deutsch

Bewerbung/Kontakt

Vivonda GmbH, Restaurant Winkelbadi
Herr Edgar Ming
Seestrasse 6
6048 Horw

info@winkelbadi.ch
Telefon: 041 340 44 25