

WIR SUCHEN DICH!

KOCH/KÖCHIN m/w



Du bist eine aufgestellte, kreative und zuverlässige Persönlichkeit? Dann bist du die/der richtige für uns!

Deine Aufgaben:

- Verantwortlich für Mis en Place auf dem zugeteilten Posten
- Zubereiten der Speisen im a la carte und Bankettbereich
- Hygienische und saubere Arbeitsweise
- Allgemeine Reinigungsarbeiten in der Küche
- Kontrollieren und versorgen der Lieferungen
- Mitgestaltung des Angebots

Wir suchen aufgestellte, zuverlässige Mitarbeiter, die in unser junges, engagiertes Team passen und zu einer guten Arbeitsatmosphäre beitragen.

Unsere Anforderungen:

- Koch/Köchin EFZ von Vorteil mit Erfahrung im a la carte Bereich
- Freude und Leidenschaft für den Beruf
- Selbständiges führen des eigenen Postens
- Sicherer Umgang mit den Lebensmitteln
- Teamplayer und flexibel
- Gepflegtes und sauberes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse
- Führerausweis Kat. B von Vorteil

Wir bieten:

- coole Arbeitsatmosphäre im jungen, dynamischen Team
- modernes Arbeitsumfeld
- flexible Feriengestaltung
- gratis Parkplätze
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- angemessene Entlohnung
- gute Aufstiegschancen
- flache Hyrarchie

Arbeitsbeginn **ab Mitte Juli 2026** oder **nach Vereinbarung**.
Möchtest du Teil unseres Teams werden?

Wir freuen uns dich kennenzulernen!

Bewerbungen inkl. Foto gerne an Geschäftsführer Lars Mollinger.

Hotel Hecht / Hauptstrasse 51 / CH-9424 Rheineck / +41 71 888 29 25
www.hotelhecht-rheineck.ch / info@hotelhecht-rheineck.ch

