

Wir suchen für die Sommersaison 2022 (und auch länger) für unser kleines, aber feines à la Carte und Halbpensions-Restaurant (50 Plätze) und Gartenterrasse einen dynamischen und motivierten

Koch oder Jungkoch

die Interessenten können gelerntes in den verschiedenen Bereichen der Küche anwenden. Die Menüs und Rezepte für die Halbpension sowie das à la Carte Angebot liegen vor. Die Aufgabe besteht darin diese schmackhaft umzusetzen. Wir erwarten die Fähigkeit die Warenbestellungen vorzubereiten und eine korrekte und vollständige mise en place. Am Mittag und Abend bereiten Sie mit dem Chefkoch die Speisen zu und richten diese an. Selbstverständlich gehört die Reinigung der Küche ebenfalls zu den Aufgaben, wobei in diesem Bereich mit Unterstützung gerechnet werden kann. Sie sind dem Küchenchef unterstellt und arbeiten nach seinen Weisungen. Bei entsprechender Eignung übernehmen Sie an 2-3 Tagen in der Woche seine Stellvertretung.

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre oder ähnliche Ausbildung
- Liebe zum Beruf und Begeisterung für die Frischküche
- Lernfähigkeit und Teamfähigkeit
- Erfahrung in der Schweizer Gastronomie
- Organisatorische Fähigkeiten mit hohen Hygieneansprüchen

Wir bieten:

- Arbeitsplatz in einer gut bewerteten Küche mit höchsten Ansprüchen an Qualität, Frische und Kreativität.
- Attraktiver Arbeitsplatz in Top ausgerüsteter Küche
- Aus Wunsch Unterkunft und Verpflegung
- 5-Tage Woche (2 zusammenhängende Tage frei)
- Keine übertriebenen Arbeitszeiten

Wir freuen uns bereits auf Ihre Bewerbung!

Hotel Villa Post
7552 Vulpera
Schweiz

Ansprechpartner: Daniel Lladó
Position/Abteilung: Inhaber und Leitung
Telefon: +41 (0)81 864 11 12
E-Mail: info@villa-post.ch