

Man nehme eine alte Spinnerei und Sägerei sowie viel Herzblut und verwandle sie in einen Ort, wo Kulinarik und Gastfreundschaft zelebriert werden. Unsere Vision: Erlebnis, Genuss und Spinnereien in einem inspirierenden Umfeld mit Geschichte am schönen Walensee – alles hammermässig industriell-urban gestylt!

In der sagibeiz und im sagisteg direkt am idyllischen Schweizer Fjord wird geheiratet, unter mächtigen Trauerweiden gefeiert und lecker gegessen und getrunken. Im lofthotel wird nicht nur grossartig geschlafen, sondern auch getagt, gewellnesst und getennispielt. Und DU kannst mittendrin sein, als Teil unseres Teams!

Deine Passion ist es, Menschen glücklich zu machen? Dann passt du perfekt zu uns!

Zur Unterstützung unseres bestehenden Teams, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine*n motivierte*n, dynamische*n und leidenschaftliche*n:

JUNGKOCH/-KÖCHIN CHEF DE PARTIE 70-100%

AUFGABEN

Als Jungkoch/-köchin bist du für das selbständige Führen der Posten Entremetier und Garde Manger zuständig. Du bist für die Mise en Place für à la Carte sowie Bankette verantwortlich und hast auch Lust, ab und zu auf anderen Posten wie Saucier oder in der Steg-Küche mitzuhelfen. Auch die wichtigen Reinigungsarbeiten gemäss Hygienevorschriften gehören zu deinem Aufgabengebiet.

WAS WIR BIETEN

Wir bieten dir die Möglichkeit, dich bei uns zu entfalten, viel dazu zu lernen und dich stetig weiterzuentwickeln. Wir sind innovativ, arbeiten und denken dienstleistungs- und zukunftsorientiert, um uns stets weiterzuentwickeln. Werde Teil unseres Teams und begleite uns auf unserem spannenden Weg!

ANFORDERUNGEN

- abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Leidenschaft fürs Kochen
- selbständiges Arbeiten
- belastbar, flexibel und teamorientiert

INTERESSIERT?

Sende deine vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an sarah.tomic@azibene.ch. Für Auskünfte steht dir Sarah Tomic unter +41 81 720 35 70 gerne zur Verfügung.