

**KOCH FÜR DEN POSTEN GARDEMANGER (M/W)
„CHEF DE PARTIE“**

Vollzeit 100%, Hinwil

Per 1. September 2021 oder nach Übereinkunft

Begeisterungsfähig, aufmerksam und mit viel Liebe zum Detail - das widerspiegelt unser Team. Das Restaurant Freihof zelebriert Gastlichkeit bereits in der dritten Generation mit Herzblut und Leidenschaft

WOFÜR BIST DU VERANTWORTLICH

- Mise en Place für den gesamten Posten
- Führung des zugeteilten Postens
- Qualität, Eigeninitiative und Kreativität
- Ordnungsgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Korrekte Warenverarbeitung
- Eine gute und harmonische Zusammenarbeit mit der Küchenbrigade und dem Serviceteam

WAS BRINGST DU MIT

- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Sauberes Erscheinungsbild
- Neues ausprobieren und das Team mit Kreativität begeistern
- Grosse Teamfähigkeit und Eigeninitiative
- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Erfahrung im Posten „Gardemanger“ und Dessertküche
- Eigenverantwortung & Effizienz am Arbeitsplatz

WAS WIR BIETEN

- Ein abwechslungsreiches Küchenkonzept
- Aufgestelltes und fachkundiges Küchenteam
- Sonntag und Montag frei
- Betriebsferien im Sommer und über Weihnachten/Neujahr
- Vorhandene Parkplätze
- Zeitgemässe Entlohnung und Anstellungsbedingungen

BIST DU INTERESSIERT?

Dann sende uns eine vollständige Bewerbung (inkl. Motivationsschreiben) per Email an:
Ueli Bräker, info@freihof-hinwil.ch