



Zur Ergänzung unseres erfahrenen Gastroteams suchen wir dich!

Koch oder Köchin
Chef de Partie Entremetier
Pensum: 100%
Per 1. März oder 1. April 2024

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

WAS ERWARTET DICH BEI UNS

- Organisation der Beilagen-Küche
- Zubereitung und Produktion alle Beilagen
- Mitplanung bei Anlässen, Banketten etc.
- Eine frische, saisonale à la Carte-Küche
- Anlässe, Bankette und Events gehören auch dazu
- Abwechslungsreicher Arbeitsplatz

WAS BRINGST DU MIT

- Top Motivation, um in der Gastronomie zu arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse
- Koch EFZ oder EBA oder mind. 3 Jahre Berufserfahrung
- Sauberes Erscheinungsbild
- Grosse Teamfähigkeit und Eigeninitiative
- Besitz eines Fahrzeuges von Vorteil

WAS BIETEN WIR

- Ein abwechslungsreiches Küchenkonzept
- Aufgestelltes und fachkundiges Freihof-Team
- Sonntag und Montag frei
- Betriebsferien im Sommer wie auch Weihnachten/Neujahr
- Vorhandener Mitarbeiter-Parkplatz, gute ÖV-Verbindung
- Gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten

BIST DU INTERESSIERT?

Dann sende uns deine vollständige Bewerbung per Email an:
Ueli Bräker, info@freihof-hinwil.ch

Restaurant Freihof KLG, Dürntnerstrasse 4, 8340 Hinwil
Öffnungszeiten: Di - Fr 8.30–23:30 Uhr, Sa 16-23:30 Uhr, So & Mo geschlossen
www.freihof-hinwil.ch