

Personal gesucht

Wir sind ein bekanntes Restaurations-Unternehmen in der Nähe von Basel/CH. Wir betreiben unter anderem ein Berg-Restaurant (365 Tage geöffnet), mit ca. 70 Innensitzplätze und 150 Aussensitzplätze. Wir kochen regional und saisonal. Ausserdem verwenden wir keine Halbfabrikate und arbeiten möglichst mit biologischen Produkten aus der Region.

Für unser Berg-/Ausflugs-Restaurant suchen wir **ab sofort** einen gut ausgebildeten, erfahrenen

Koch oder Jungkoch m/w (80-100%)

Ihr Aufgabengebiet:

- Zubereitung von regionalen Gerichten/Menüs/Buffets für unseren a-la-carte Bereich
- Sämtliche Mise-en-place und Nachbereitungsarbeiten
- Striktes Einhalten von Hygiene- und Qualitätsrichtlinien
- Einbringung von Ideen und Kreativität

Ihr Profil:

- Eigenmotivation, Verlässlichkeit und Loyalität sind für Sie selbstverständlich
- Organisationstalent und Flexibilität
- Sehr gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- Vernünftiges Mass an Belastbarkeit - in hektischen Situationen ruhig und überlegt handelnd
- **Führerausweis Kat. B zwingend!**

Wir bieten:

- Ein spannendes Aufgabengebiet in einem jungen, ambitionierten und sympathischen Team
- Offene, kollegiale Arbeitsatmosphäre
- Leistungsgerechte Bezahlung
- Arbeitsanstellung nach LGAV

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Restaurant Sissacherfluh

Berg & Tal Gastro GmbH

Telefon: +41 76 564 01 61

E-Mail: info@bergtalgastro.ch

Internet: www.sissacherfluh.ch

Ansprechpartner: Herr Alain Goepfert