

Koch (m/f) Winter 19/20

Das GO-IN steht für ein unvergessliches Erlebnis weg vom Alltag. Wir betreiben in Sörenberg ein kleines, familiäres Hotel mit Restaurant und Bar und auf der Piste eine Skihütte. Man trifft sich bei uns um etwas Feines zu essen oder trinken, zu tollen Events und Parties oder einfach um das Unkomplizierte des Landlebens zu genießen. Zur Ergänzung unseres aufgestellten, jungen und aktiven Teams suchen wir passende Mitarbeiter/innen.

Für die Wintersaison suchen wir eine Koch in der Zeit vom 15. Dezember bis 20. März

Anforderungen

- Leidenschaft und Freude am Kochen
- Fließende Deutschkenntnisse
- Abgeschlossene Lehre und mind. 3 Jahre Berufserfahrung als Koch
- Organisationstalent und Stressresistenz sind Voraussetzung
- Flexibilität, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Zuverlässigkeit und Selbständigkeit
- gepflegtes Erscheinungsbild, Alter zwischen 25-45
- du bringst GUTE LAUNE und Herzlichkeit täglich mit an die Arbeit
- Bereitschaft jeden Tag etwas neues dazulernen und sich stetig zu verbessern

Aufgaben

- Zubereitung von Speisen für à la carte und Bankettservice
- Mise en place, Vorbereitung, Produktion
- An ruhigeren Tagen Leitung der Küche übernehmen inkl. Bestellungen
- Sorgfältiger und wirtschaftlicher Umgang mit Lebensmitteln
- Konsequente Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards

Wir bieten

- ein familiärer Betrieb mit einem jungen und motivierten Team
- Leistungsgerechter Lohn inkl. Überstunden
- Arbeit in einem der innovativsten Unternehmen in der Region
- Unterkunft in Personalzimmer/WG oder Hilfe bei der Suche

Bewerbungen: Wir freuen uns auf deinen Lebenslauf mit Foto per Mail an daniel.grieder@bluewin.ch