



Restaurant mit Herz im Herz von Grindelwald sucht neuen Koch.

Wir suchen ab Mai
einen neuen Essens-Jongleur mit flinker Kelle
Alleinkoch 100%

Du bist in unserer überschaubaren Küche das Herzstück.
Durch unsere einfache und doch leckere Speisekarte mit Schweizer Spezialitäten wie 5 verschiedenen Käsefondues, diversen Flammkuchen und Raclette, schaffst du deinen Küchenalltag alleine und bist dein eigener Herr am Herd.
Sei der Held für deine Teamkollegen und Sorge für ihr leibliches Wohl am Mittag und am Abend.

Wir erwarten keinen Küchenchef und auch keine Erfahrung von etlichen Jahren.
Schön ist, wenn du vielleicht grad aus der Lehre kommst, du die Grundzubereitungsarten kennst oder schon mal in einer Küche gearbeitet hast und nun für dich ein Sprungbrett mit viel Eigeninitiative suchst.

Hygiene in der Küche ist dir nicht fremd, du kannst dich organisieren und deinen Ablauf selber einteilen.

An heissen Tagen bleibst du cool!
Zu deinen Aufgaben gehören:

- Mise en Place für den Tag
- Verpflegung der Mitarbeiter am Mittag und Abend
- Zubereiten der verschiedenen Käsespezialitäten
- Bestellwesen
- Hygiene Einhaltung in der Küche

Wir bieten dir:
Eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit
in einem aufgestellten kleinen Team mit guter Entlohnung.
Unterkunft vorhanden.
5 Tage-Woche mit gleichbleibenden freien Tagen.
Keine Zimmerstunde.

Auskünfte: Hotel Hirschen Grindelwald, Florian Müller und Pascal Bleuer Tel. 033 854 84 84
info@hirschen-grindelwald.ch / www.hirschen-grindelwald.ch