



Resort Schloss Rued

Schloss - Schlosshotel - Tanzhüsli - Brauerei

Wir suchen Dich

Koch 50%, als kulinarischer Leiter (m, w, d)
Stellenantritt nach Vereinbarung

Du übernimmst die kulinarische Verantwortung im Resort Schloss Rued. Du bist der Tüftler und begnadete Handwerker der es versteht, unsere Gäste mit viel Herzblut kulinarisch zu verwöhnen. Dazu gehören kreative und ausgiebige Apéros für Firmenevents und Hochzeiten, Bankette und Seminar-Verpflegungen sowie unser Café Knappenhaus.

Wir sind ein kleines, dynamisches Team und Werte wie Respekt Teamwork und Ehrlichkeit sind uns wichtig.



Das bringst Du mit

- leidenschaftlicher Koch (EFZ)
- du hast Freude am Umgang mit frischen Lebensmittel und an der modernen Gastronomie
- du bist eine aufgeweckte, kreative und humorvolle Person die gerne mitwirkt
- du bist selbständiges Arbeiten gewohnt
- du hast erste Erfahrungen in der Kalkulation, Lagerverwaltung und Arbeitsplanung
- du bringst gute Waren- und Fachkenntnisse mit
- du hast gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Das bieten wir

- Moderne und zeitgemässe Arbeitsplanung und Zeit-Erfassung
- Arbeitstage ohne Zimmerstunden
- Flexible Arbeitszeitmodelle und faire Entlohnung
- zeitgemässe Arbeitsmittel und Geräte für ein kreatives Kochen und Arbeiten
- du kannst dich einbringen und im Angebot und der Planung mitwirken
- einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Umgebung

Haben wir dein Interesse geweckt? Selbstverständlich stehen wir dir für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Resort Schloss Rued; Schlosstrasse 34; 5044 Schlossrued

Ansprechperson: Samuel Bachofner, Geschäftsführer, +41 62 531 21 13

jobs@szrued.ch | www.szrued.ch/jobs

