



## COMMIS DE CUISINE IM STUNDENLOHN (M/W/D)

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir dich per sofort oder nach Vereinbarung. Werde Teil unseres dynamischen Teams und bringe deine Leidenschaft für aussergewöhnliche Gastronomie mit.

### DEINE AUFGABEN

- Produktion von Suppen, Salaten und Sandwiches für das Buffet in unserem Bistro
- Umsetzung von genauen Anweisungen
- Selbstständiges Führen eines Küchenpostens sowie Zuarbeiten auf Anweisung
- Gründliche Präsentation unseres wechselnden Angebots
- Beachtung und Umsetzung von HACCP-Richtlinien

### DEIN PROFIL

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin von Vorteil
- Begeisterung und Lernfähigkeit sind dein Motivator
- Nachhaltigkeit ist dir wichtig
- Dir bereitet es Freude im Team erstklassige Speisen zu zaubern
- Hohes Qualitäts- Kosten- und Verantwortungsbewusstsein
- Wohnsitz in der Schweiz
- Gute Deutsch- und/oder Englisch Sprachkenntnisse

### DEINE BENEFITS AUF EINEN BLICK

- Du arbeitest direkt am Hauptbahnhof, in atemberaubenden Räumlichkeiten
- Wir leben eine offene Feedback-Kultur und einen kollegialen Umgang über alle Funktionen
- Planbarkeit: Die Dienstplanung erfolgt Monatsweise
- Die Möglichkeit, die eigene Kreativität einzubringen
- Tolle Rabatte bei uns sowie in unseren Partnerbetrieben, für dich, deine Familie und Freunde
- Deinen täglichen Einsatz wissen wir zu schätzen und bedanken uns mit einem Feierabendgetränk
- Du bist Teil eines multikulturellen Teams

Haben wir dein Interesse an dieser Stelle geweckt?

Wir freuen uns auf dein Mail an [bewerb@restaurantspitz.ch](mailto:bewerb@restaurantspitz.ch)