

Koch (m/w/d) 100%

QUALITÄT IST BALZNER TRADITION

Frisch zubereitet mit alten überlieferten Rezepten – das schmeckt!

Wir begeistern unsere Gäste mit viel Herzlichkeit, aussergewöhnlicher Qualität der Produkte und einem Wohlfühlambiente. Raffinierte Speisen, welche Tradition mit der Moderne verbinden zeichnen uns als Restaurant aus.

Ihr Profil

- Dynamische Persönlichkeit mit gepflegtem Erscheinungsbild
- Teamorientiert, Freude im Umgang mit Kollegen
- Flexibel und belastbar
- Gute Deutschkenntnisse, jede weitere Sprache von Vorteil
- Ausgewiesene Berufserfahrung
- Eigene Ideen und Kreativität
- Saubere und exakte Arbeitsweise
- Organisationstalent
- Gute Kenntnisse in HACCP und anderen hygienischen Standards

Ihr Aufgabenbereich

- Einsatz an verschiedenen Posten der Küche
- Warenannahme & Kontrolle
- Einhaltung der HACCP Standards in allen Bereichen der Küche
- Mitgestaltung eines spannenden neuen à la Carte Konzepts und Umsetzung der Ideen
- Einhaltung aller weiteren Qualitätsstandards, die ein Restaurant auszeichnen

Was wir bieten

- dich erwartet ein junges, aufgestelltes und top motiviertes Team
- abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem nicht alltäglichen Umfeld
- ein zukunftsorientierte Unternehmenskultur
- ein kollegiales Team
- Unterstützung bei internen und externen Weiterbildungen
- ein einmaliges Konzept
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie Entlohnung
- ein moderner Arbeitsplatz

Bereit für einen vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsalltag?

Wir freuen uns auf deine aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, die du bitte per E-Mail an office@dasriet.li sendest.