



HOTEL

RESTAURANT

Koch / Köchin

(80-100%)

Hotel Restaurant Kreuz Malters

Tauche ein in die einzigartige Atmosphäre des Hotel Kreuz Malters,
wo Tradition und Moderne verschmelzen.

Dein Engagement:

Durch deine Unterstützung in der Küche hilfst du uns, kulinarische
Erlebnisse zu schaffen, die in Erinnerung bleiben.

Als Mitglied unseres Küchenteams trägst du entscheidend dazu bei,
dass unsere Gäste täglich frische, qualitativ hochwertige und liebevoll
zubereitete Speisen geniessen können.

Erfahre mehr!

www.kreuz-malters.ch

oder

Scan einfach unseren QR-Code, um weitere Details darüber zu erhalten,
was dich in unserer aufregenden Welt erwartet.

Dein nächstes Abenteuer beginnt mit einem Scan – wir freuen uns auf
deine Bewerbung!





Was bieten wir?

Teil einer pulsierenden Gemeinschaft: Arbeite in einem Umfeld, das von der Herzlichkeit des Dorflebens geprägt ist.

Stabilität: Wir bieten einen festen Platz in einem Unternehmen, das auf Beständigkeit und gegenseitiges Vertrauen baut.

Offener Dialog: Wir sehen ehrliche und direkte Kommunikation als Schlüssel für ein wertschätzendes Arbeitsumfeld.

Wettbewerbsfähige Vergütung: Wir honorieren dein Talent und Engagement zeitgemäss.

Feste Betriebsferien Winter und Sommer: Damit du die wohlverdiente Auszeit planen und genießen kannst.

Freitage: Am Montag und Dienstag bleibt unser Restaurant geschlossen.

Was suchen wir?

Liebe zum Dorfleben: Du siehst das Restaurant als Ort, an dem man zusammenkommt und die Gemeinschaft zelebriert.

Engagement: Mit deiner Motivation und Hingabe für die Arbeit in der Küche, leistest du deinen Beitrag für einen effizienten Ablauf auch bei Hochbetrieb. Dies gewährleistest du gemeinsam mit deinen Teamkolleg:innen durch eine sorgfältige Vorbereitung und präzise Zubereitung unseres Speiseangebotes.

Erfahrung: Du verfügst über eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Küche oder hast mindestens 1 Jahr Erfahrung in einer vergleichbaren Position in einem gastronomischen Betrieb. Erfahrungen als Entremetier sind von Vorteil.

Aufgabenbereich:

- Ausführung von klassischen Mise en Place-Arbeiten.
- Unterstützung bei der Zubereitung und dem Anrichten von Speisen nach Vorgaben der Küchenchefin.
- Einhaltung aller Hygienestandards und Sicherheitsvorschriften gemäss HACCP.
- Ordnungsgemässes Lagern von Lebensmitteln und Überprüfung der Frische und Qualität.

Teamorientiert: Da man zusammen Kräfte vereinen kann und auch wir eine Gemeinschaft sind, ist Hilfsbereitschaft, Verständnis und gegenseitiger Respekt Teil unserer Unternehmensphilosophie.

Dein Beitrag zum Hotel Restaurant Kreuz?

Schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf und einer kurzen Beschreibung, warum du Koch oder Köchin bei uns sein möchtest, an info@kreuz-malters.ch

Wir freuen uns darauf, dich kennenzulernen!