



Saucier 100%

Was bieten wir?

- fixe Ruhetage (Montag und Dienstag)
- Betriebsferien im Sommer und Winter
- Weihnachten frei
- Eine abwechslungsreiche Angebotsgestaltung mit gutbürgerlicher, klassischer Küche
- Zeitgemässe und faire Entlohnung
- Einen sicheren Arbeitsplatz in einem familiären Betrieb

Ein eingespieltes Team und eine offene Kommunikation

Was suchen wir?

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder mindestens zwei Jahre Berufserfahrung als Saucier
- Erfahrung in der À-la-carte-Küche, idealerweise als Saucier
- Gutes Auffassungsvermögen für wechselnde Speisekarten
- Du kannst dich im Küchenalltag gut auf Deutsch verständigen
- Freude an einer frischen und sorgfältigen Küche
- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- Teamgeist und Belastbarkeit – auch wenn einmal viel läuft
- Einen respektvollen und hilfsbereiten Umgang im Team

Deine Aufgaben:

- Vorbereitung und Zubereitung unserer Speisen
- Verantwortung für den Saucier Posten
- Vorausschauende Planung und Organisation der anstehenden Arbeiten
- Aktive Unterstützung der anderen Küchenposten bei Bedarf
- Selbstständige Mise-en-place-Arbeiten
- Kontrolle und fachgerechte Lagerung der Lebensmittel
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften

Möchtest du Teil unseres Teams werden?

Dann sende uns deinen Lebenslauf und ein paar persönliche Zeilen an info@kreuz-malters.ch - wir freuen uns dich kennenzulernen!

Bei Fragen steht dir Pirmin Leo Fallegger
gerne telefonisch unter 041 497 14 01 zur Verfügung.

www.kreuz-malters.ch Luzernstrasse 63 6102 Malters