

BELIEBT UND BEWÄHRT

Die Gastlichkeit in unserem gemütlichen Restaurant, verwöhnt die Sinne. Die Vielfalt an saisonalen und regionalen Spezialitäten, die bunte Mischung aus traditioneller, innovativer Küche und der aufmerksame Service in ungezwungener Atmosphäre werden Dich begeistern. Bei uns ist das charmante Lächeln – auch das unserer Gäste - im Menu Preis inbegriffen.

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir unseren Gästen an sechs Tagen pro Woche ein abwechslungsreiches Angebot und saisonale Spezialitäten. Zudem sind wir für Catering, sowie für kleinere und grössere Feiern über die Region hinaus bekannt. Verkehrstechnisch sind wir gut erschlossen, welches uns für die Gästevielfalt auszeichnet.

Chef de partie (m/w) Entremetier / Tournant

Deine Aufgaben

In der zukünftigen Position als Chef de Partie führst Du Deinen Posten selbständig und unterstützt Deine Berufskollegen in der Bereitstellung der täglichen mise en place Arbeiten. Mit kreativen Ideen bist Du ein aktives Mitglied des Küchenteams.

Dein Profil

Du liebst die Herausforderung, die Verantwortung und verfügst über eine abgeschlossene Berufslehre. Dein Beruf übst Du mit viel Herzblut aus. Du bist ehrgeizig, zuverlässig und möchtest Deine Kochkenntnisse weiterentwickeln. Es macht Dir Spass vielseitig im Küchenteam mitzuwirken.

Neben Deinen fachlichen Qualitäten liegt Deine Stärke in der Teamarbeit und Du trägst dazu bei, ein angenehmes Betriebsklima in der Küche zu schaffen.

Wir bieten

Es erwartet Dich eine herausfordernde Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem renommierten Familienbetrieb.

- Regelmässig am Sonntag frei
- Betriebsferien zwischen Weihnachten und Neujahr
- Selbständiges Arbeiten
- Regelmässiger Schichtbetrieb
- Gratisparkplatz

Fühlst Du Dich angesprochen? Dann freut sich Frau Edith Schlömmer auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Fon +41 41 850 14 14 • Fax +41 41 850 14 36

info@rest-frohsinn.ch • www.rest-frohsinn.ch