

Gesucht: #genuss #kreation #feinesessen #zauberei

Willkommen im Grünen.

Das Seminar- und Eventhotel Riverside liegt idyllisch zwischen Glattufer und Waldrand und befindet sich in den Räumlichkeiten der ehemaligen Spinnerei Letten in Zweidlen-Glattfelden. Zum attraktiven Angebot gehören drei Restaurants, ein Bowlingcenter sowie Gewerbeflächen für Firmen. Arbeiten in einem einmaligen Ambiente ist also garantiert

Zur Verstärkung unserer 10-köpfigen Küchen-Crew suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Koch/Chef de Partie 100%

Ihr Aufgabengebiet:

- Zubereitung und Ausgabe der Speisen im Mittags-, Abend- und Wochenendgeschäft
- Kochen für Bankette bis 250 Personen
- Verräumen und Kontrollieren von Warenlieferungen
- Einhalten der Qualitäts- und Sicherheitsstandards
- Ausführen von Reinigungsarbeiten und Kontrollaufgaben im Rahmen des HACCP-Konzepts

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Sie sind kreativ, qualitätsbewusst und haben einen Blick fürs Detail
- Früh- und Spätschichten sowie Wochenendeinsätze machen Ihnen Spass
- Sie sind offen, flexibel, unkompliziert und teamfähig
- Sie haben Ausdauer, arbeiten speditiv und kochen mit Leidenschaft
- Sie verlieren auch in hektischen Situationen den Überblick nicht
- Freude am Beruf

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mitten im Grünen, ein junges, aufgestelltes Team und eine herausfordernde und interessante Tätigkeit in einem aufstrebenden Betrieb mit Freiraum für Ideen. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen elektronisch an folgende Adresse:



Lehmann Riverside AG
Regula Wissmann
Spinnerei-Lettenstrasse 2
8192 Zweidlen-Glattfelden

Email: bewerbung@riverside.ch
www.riverside.ch



riverside

Seminar- und Eventhotel