



Werde Teil des Wiler-Team's ...

Gelebte und gepflegte Gastfreundschaft erwartet DICH bei uns im Restaurant Wiler in Spiez.

W ährschaft
Idealer Standort
Liebenswertes Personal
Echt leckeres Essen
Reichhaltig

Zur Verstärkung unseres Team suchen wir DICH:

Koch mit Verantwortung, m/w, 100%

Ab Mai 2022

Deine Aufgaben:

Verantwortlich für...

- den reibungslosen Betrieb der Küche
- die Führung des kleinen, aber feinen Küchenteam's
- die tägliche frische Zubereitung aller Speisen
- sämtliche Bestellungen und Einkäufe für die Küche
- die Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP
- Reinigung und Unterhalt der Küche sowie Lagerräume

Ausserdem...

- Mitverantwortlich für die Ausarbeitung und Gestaltung sämtlicher Speisekarten (à la Carte, saisonal, Tagesmenüs)
- Mitverantwortlich für eine freundliche und gepflegte Atmosphäre

Dein Profil:

Du bist...

- ausgebildete/r Köchin/Koch und weisst was dazu gehört um diesen Job gut zu machen
- motiviert und kannst deine Teamkolleginnen für die Arbeit begeistern
- belastbar und verlierst nicht gleich den Kopf wenn es etwas hektisch wird
- effizient und pflegst eine professionelle Arbeitsweise mit Liebe zum Detail
- ein Teamplayer und arbeitest gerne
- innovativ und kreativ
- absolut flexibel



Was dich erwartet:

- eine faire Entlohnung
- ein hohes Mass an Eigenverantwortung und selbständigem Handeln
- Raum für Kreativität und neue Ideen
- Arbeit in einem kleinen aber feinen Team
- 5-Tage-Woche
- Samstag, Sonntag und Feiertage in der Regel frei
- 5 Wochen Ferien

Weitere Infos erteilen wir dir gerne unter 033 650 12 60

Wir freuen uns auf deine Bewerbung an info@restaurantwiler.ch

