

MUT

IN DER KÜCHE REGT DEINEN APPETIT AN?

DANN WOLLEN WIR DICH ALS KOCH/ KÖCHIN

Sinnvoll Gastro steht für hochwertige regionale Küche, die Tradition modern serviert. Neben den Restaurants zeigen auch die Menschen, wie wir das Unkonventionelle lieben und die Gastronomie für uns interpretieren. Sinnvoll und ehrlich.

Zur kulinarischen Ergänzung der Kaiserstuhl Küche suchen wir:

KOCH 100%

ab 15. April bis 31. Oktober 2019 befristet mit Option auf Festanstellung

Regional und frisch, so sind unsere Produkte und somit eine perfekte Ausgangslage, um täglich frische Ideen auf die Teller unserer Gäste zu bringen. Bei uns darfst du mutig sein, denn unsere Gäste suchen das Besondere.

Du bist ein junger Koch mit Berufserfahrung, der sich in einem kleinen Team weiterentwickeln und entfalten möchte. Flache Hierarchien und ein aufgestelltes Team bieten dir die Möglichkeit, dich aktiv in das Tagesgeschäft miteinzubringen, denn deine Ideen sind gefragt. Unterstütze uns und verwöhne unsere Gäste mit einer ehrlichen und frischen Küche.

Falls du hier das Rezept deiner Persönlichkeit liest, sende uns deine Bewerbung. Zeig uns, was du in deinem Reich der heissen Pfannen bisher kreiert hast. Mach uns neugierig.

Mehr über uns findest du auf sinnvollgastro.ch.



Hotel & Restaurant Kaiserstuhl

Seit 2014 empfängt unser Betrieb am Lungernsee Gäste für ihre Freizeitaktivitäten, Seminare und kulinarischen Ausflüge. Die Natur und die erlebbare Hingabe unseres Teams bilden die wichtigsten Qualitäten des Hauses am Lungernsee.

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

Sinnvoll Dienstleistungen GmbH /// Natalie Berchtold /// Verantwortliche HR
Lindenstrasse 21 /// 6015 Luzern /// +41 (0)41 240 46 34 /// sinnvollgastro.ch

jobs@sinnvollgastro.ch