



Enge

Erholsames Schlafen.
Gutes Essen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie (Koch EFZ) 100%

(m/w)

Gasthof Enge

Im Gasthof Enge sind alle herzlich willkommen, die eine Schweizer Küche mit regionalen Produkten, frische Ideen, einen herzlichen Service und gemütliche Zimmer schätzen.

Gasthof Enge

Markus Krell, Gastgeber

Engenstrasse 1, 4563 Biberist

www.gasthofenge.ch

Telefon 032 623 70 77

markus.krell@gasthofenge.ch



Speisekarten

Gasthof Enge



Ihr Aufgabenbereich:

Sie stellen auf Ihrem Posten die Mise-en-Place für den à la carte sowie Bankettbereich bereit und bereiten die Gerichte auf dem jeweiligen Posten (Entremetier, Saucier, Gardemanger) gemäss Vorgaben des Küchenchefs zu. Bei Bedarf bereiten Sie das Frühstück für die Hotelgäste zu.

Ihr Anforderungsprofil:

- Berufslehre EFZ (Jungkoch oder Quereinsteiger mit mehrjähriger Erfahrung in der Schweiz sind willkommen)
- Mehrjährige Berufserfahrung in Zubereitung von klassischen Schweizer Spezialitäten (Wir verwenden ausschliesslich Frischprodukte.)
- Exakte Arbeitsweise gemäss Vorgaben des Küchenchefs
- Sauberkeit am Arbeitsplatz (gem. Vorgabe Hygienekonzept)
- Teamplayer und kollegiales Verhalten am Arbeitsplatz
- Gute Deutschkenntnisse
- Gepflegtes Erscheinungsbild und Pünktlichkeit versteht sich von selbst

Es erwartet Sie ein **inhabergeführter Gasthof** mit 22 Hotelzimmern, 90 Plätzen im Restaurant und 80 Plätzen auf der schönen Gartenterrasse. Unsere Küche verwöhnt die Gäste mit einem traditionellen **Schweizer Speiseangebot**. Wir legen Wert auf **saisonale und regionale Produkte** und frische Ideen.

Wenn Sie ebenfalls **frische Ideen** haben und unser Team **mit Ihrem Wirken bereichern** wollen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail mit Foto zHd. Herrn Markus Krell.

Mittwoch ist Ruhetag und am Sonntag ist das Restaurant durchgehend von 10 Uhr bis 21 Uhr geöffnet.

Auf bald in der Enge!

Ihr Gastgeber, Markus Krell