

# Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf nächste Sommersaison April/Mai 24

## Koch

### Ihre Aufgaben

- Sie führen und organisieren selbständig den Posten und sind für die Vorbereitung sowie das Herstellen und Zubereitung der Speisen verantwortlich
- Sie unterstützen den Küchen Chef bei den Bestellungen
- Sie berücksichtigen bei der Arbeit die Hygiene und Lebensmittelvorschriften des HACCP Konzepts

### Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung in der Küche/Koch/Pâtissier
- Sie zeigen Freude am Kochen und im Umgang mit Lebensmittel besitzen Sie sehr gute Produktkenntnisse und haben einen Blick für liebevolle Details
- Ein hohes Qualitätsbewusstsein zeichnet Sie aus, sowie eine kostenbewusste Arbeitsweise
- Sie sind verantwortungsbewusst, teamfähig und bereit dazu zu lernen
- Sie haben eine vorbildliche Arbeitseinstellung und leben diese anderen Kollegen vor
- Flexibilität, gute Umgangsformen und Zuverlässigkeit runden Ihr Profil ab

### Wir bieten

- Dynamisches Arbeitsumfeld in familiärem Ambiente
- Fachlich motiviertes Team mit Erfahrung
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Regelmässige Freitage, bei Aushilfen regelmässige Arbeits-Tage
- Arbeiten wo andere Ferien machen und in der Zimmerstunde selber baden & geniessen am See

### Kontakt

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse) per E-Mail an Stefan Zingg, [hotel@seileraulac.ch](mailto:hotel@seileraulac.ch) Tel. 033 828 90 90