



GASTHAUS ZUM WEISSEN RÖSSLI



Das Rössli in Mettmenstetten (ZH) ist ein geschichtsträchtiger Treffpunkt für Jung und Alt mit lokaler und regionaler Bedeutung für die Bevölkerung, Vereine und die Kultur. Lerne auch du den besonderen Spirit und die Kombination von Tradition und Innovation zu schätzen und werde Mitglied unseres Teams.

Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir per September oder nach Vereinbarung eine/n hoch motivierte/n

Koch/Chef de Partie 60-100%, (w/m/d)

Deine Aufgaben

- Produktion von warmen und kalten Speisen
- Stellvertretung des Küchenchefs während dessen Abwesenheit
- Allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten
- Unterstützung bei der Organisation und Umsetzung unseres Küchenkonzeptes

Dein Profil

- Abgeschlossene Kochlehre EFZ
- Einige Jahre Berufserfahrung in gehobenen Restaurantbetrieben
- Kreativität und ein hoher Qualitätsanspruch
- Deutschniveau B1-B2: Selbständige Sprachverwendung
- Gast- und serviceorientiert mit dem Auge für das Detail
- Organisationstalent, selbständige und saubere Arbeitsweise

Deshalb wirst du bei uns Freude haben

- Echte Wertschätzung und Möglichkeit für Mitgestaltung
- Zeitgemässe Entlohnung
- Sehr gute Sozialleistungen
- Schöne und moderne Arbeitsumgebung
- Motiviertes Team
- Interne Schulungen
- Gute Anbindung mit ÖV und Auto ab Zürich, Zug und Luzern
- Personalunterkunft bei Bedarf

Interessiert? Sende uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post zu. Weitere Auskünfte erteilt dir gerne der Pächter Fazli Sylva.

Gasthaus zum weissen Rössli, Albisstrasse 1, 8932 Mettmenstetten
+41 44 767 02 01, info@roessli-mettmenstetten.ch, www.roessli-mettmenstetten.ch