

Stellenausschreibung Köchin / Koch EFZ oder gleichwertige Ausbildung

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir auf 1. Juli oder nach Vereinbarung eine Köchin / Koch.

Wir überraschen unsere Gäste mit einer gehobenen und modernen «Jahreszeiten-Küche» mit traditionellen und saisonalen Gerichten.

Stellenbeschreibung

Wir suchen eine(n) kreative(n) und innovative(n) Köchin / Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung im «a la carte» Geschäft.

Sie sind verantwortlich für den «Entremetier Posten», können aber auf allen Posten eingesetzt werden. Sie arbeiten im «a la carte» Geschäft, bei Banketten und speziellen Anlässen wie zum Beispiel Steh-Apéros, Buffets etc.

Wir erwarten, dass Sie Ihre Ideen einbringen, sich bei der Lehrlingsausbildung engagieren und den Küchenchef beim Erstellen von Speiskarten unterstützen.

Arbeitszeiten

Wir arbeiten 42 Stunden pro Woche und haben 5 Wochen Ferien pro Jahr. Je nach Dienst arbeiten wir mit Zimmerstunde oder im Tagesdienst. Sie haben 2 Tage frei pro Woche, in der Regel Montag und Dienstag.

Lohn

Gemäss Richtlinien L-GAV.

13. Monatslohn, jeweils per Ende November. Die Sozialleistungen gemäss den gesetzlichen Vorgaben.

Rechtliches

Wir bekennen uns zum L-GAV Gastronomie und setzen diesen konsequent um.

Sonstiges

Schloss Oberberg ist etwas ausserhalb gelegen, es ist von Vorteil wenn Sie „Mobil“ sind. Unser Küchenteam umfasst 5 – 7 Personen inkl. Lehrlinge.

Bewerbungen mit Foto, sind schriftlich oder per E-Mail einzureichen an:
Schloss Oberberg, Oberberg 193, 9200 Gossau oder info@schloss-oberberg.ch

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung +41 71 385 23 18
Wir freuen auf Ihre Bewerbung: Brigitte und Daniel Schneider