

# WERDE TEIL DER BRAUSTUBE



**Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung**

## **Köche 60 – 100% (m/w)**

### **Aufgaben, die dir gefallen werden**

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen (Frontcooking)
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs
- Preiskalkulation von Menüs
- Einhaltung der Hygienestandards nach HACCP

### **Voraussetzungen, die du mitbringst**

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Gepflegtes Auftreten
- Eigenständigkeit und Detailbewusstsein
- Flexibilität und Kreativität
- Gute Deutschkenntnisse

### **Mehrwert – Fairness – Wertschätzung**

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- 1 Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionskasse
- 15% Mitarbeiterrabatt in unserem Genussmarkt, in den Restaurants und für Catering-Events
- Montag & Dienstag fixe Freitage

Wenn dir die Gastgeberrolle im Blut steckt, du selbst gerne mitanpackst und ein Unternehmen vorantreiben möchtest, dann bist du mit deinen innovativen Ideen bei uns genau richtig.

**Das Liechtensteiner Braustube Team freut sich auf deine Bewerbung.**

## **Jetzt bewerben:**

Gastro im Alten Riet AG  
Frau Raffaella Niedhart  
Churer Strasse 32  
Postfach 44  
LI - 9485 Nendeln  
Gerne auch per E-Mail an:  
r.niedhart@ospelt-ag.li