

# WERDE TEIL DER BRAUSTUBE



Wir suchen ab 01. Juni 2024 oder nach Vereinbarung

## Koch / Köchin 100% (m/w)

### Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen (Front-Cooking)
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablauf
- Einhaltung der Hygienevorschriften nach HACCP

### Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Lehre als Koch / Köchin
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Eigenständig, flexibel, detailbewusst und kreativ
- Saubere Arbeitsweise und gepflegtes Erscheinungsbild
- Gute Deutschkenntnisse

### Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Fixe freie Tage; meist Montag & Dienstag
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionsklasse
- 15 % Mitarbeiterrabatt im Genussmarkt in Schaan, in den eigenen Restaurants und für Catering Events

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

## Jetzt bewerben:

Gastro im alten Riet AG  
Fr. Raffaella Niedhart  
Churerstrasse 32 / PF 44  
LI- 9485 Nendeln

Gerne auch per mail an:  
info@braustube.li