

WERDE TEIL DER BRAUSTUBE



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch / Köchin 100% (gn)

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
- 1 Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- Überobligatorische Leistungen bei der Pensionskasse
- 5 Tage-Woche

Das Team der Liechtensteiner Braustube freut sich auf deine Bewerbung!

Jetzt bewerben:

Gastro im Alten Riet AG
Im alten Riet 156
9494 Schaan

Gerne auch per E-Mail
an: info@braustube.li