



Landgasthaus & Gourmet-Stübli

Sind Sie jung, dynamisch, vorwärtsstrebend und auf der Suche nach einer neuen Herausforderung als

Koch, Hilfskoch (Pâtissier, Garde Manger oder Entremetier)

dann sind Sie vielleicht schon bald unser neues Teammitglied.

Bei uns können Sie sich im Bereich Pâtisserie / Garde Mange oder Entremetier verwirklichen. Wir kochen eine feine regionale Küche auf einem 14 Punkte Gault Millau Haubenniveau. Zusätzlich bieten wir einen kulinarischen Rahmen für Seminare, Bankette und auch Hotelgäste verwöhnen wir mit unserer feinen Küche. Natürlich bilden wir auch Lehrlinge aus.

Wir erwarten dass Sie viel Freude an Ihrem **gelernten** Beruf als Koch oder Konditor/ Confiseur mitbringen, Deutsch Ihre Muttersprache ist, Motivation, Flexibilität und Teamfähigkeit sind eine Grundvoraussetzung. Erfahrung in der gehobenen Küche ist kein Nachteil.

Wir bieten wir Ihnen die Möglichkeit in einer tollen, modernen Küche zu arbeiten. Mitspracherecht in allen Belangen der Küche, Umsetzung Ihrer Kreativität und Spitzenprodukte zum Kochen.

Eine angemessene Entlohnung sowie geregelte Freizeit und Ferien erwarten Sie. Ein Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden

Arbeitsort:

9035Grub AR

Senden Sie uns Ihre Bewerbung per Mail oder Post damit wir baldmöglichst einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

info@baeren-grub.ch

Landgasthaus Bären
Dietmar Wild
Halten 112
9035 Grub AR