



Für unser Thai-Restaurant Siam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein

Commis de Cuisine Thailändisches Spezialitäten Restaurant (m/w) 100%

Diese Aufgaben warten auf Sie

- Fachgerechtes Mise en Place zur gegebenen Servicezeit & dem
- Gästeaufkommen vorbereiten
- Grundkenntnisse in der asiatischen Küche
- Reibungslosen Tagesablauf gewährleisten
- Kennen und anwenden der Qualitätsstandards, Verarbeitungsprozesse,
- Angebote, Lagerbewirtschaftung
- Benützung der Rezepturen
- Mithilfe im Office bei Bedarf
- Hat die Pflicht die Vorgesetzten über alle wesentlichen Vorkommnisse, negativer wie positiver Art, zu informieren. Ebenso ist sie verpflichtet alle Informationen, welche die Mitarbeiter benötigen, weiterzugeben
- Reinigungsarbeiten gemäss HACCP Konzept und deren Einhaltung

Das bringen Sie mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin EFZ oder Küchenangestellt/e EBA oder Arbeitserfahrung in der Küche von Vorteil
- Freude und Leidenschaft für die Thailändische Küche
- Gute mündliche Deutschkenntnisse
- Zuverlässige, verantwortungsbewusste und ruhige Persönlichkeit
- Organisierte, strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Freude an der Arbeit in einem kleinen Team

Das bieten wir

- Arbeitstage hauptsächlich von Dienstag - Samstag
- Offenes, aufgestelltes Team
- Moderne Kücheneinrichtungen
- Unterstützung bei der beruflichen Weiterentwicklung

JETZT BEWERBEN

Sie suchen eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Swiss Holiday Park · Personalabteilung · CH-6443 Morschach
+41 41 825 50 20 · bewerbung@shp.ch · www.swissholidaypark.ch