

Wir suchen:

KOCH / KÖCHIN 60-80% FÜR DEN SOMMER 2022

Die lauschige Triebguet Frischluftbar liegt direkt an der Limmat mit einer einmaligen Aussicht auf die Badener Altstadt. Von Mitte April bis Ende September sind wir der Schmelztiegel für alle durstigen Sonnenanbeter, Geniesser lauer Sommerabenden und klassischen Wurst- und Bierliebhaber. Der Grill ist jederzeit an und für den kleinen Hunger haben wir hausgemachte Leckereien im Angebot. Am Samstag und Sonntag kann man bei uns jeweils ein Feinschmecker-Frühstück à la carte geniessen.

Für den Sommer 2022 sind wir auf der Suche nach einem Koch / einer Köchin, der/die unser Food-Konzept vom Frühstück, übers Mittagessen bis zum Abendessen mitgestaltet, umsetzt und vor Ort in der Küche arbeitet.

Was wir von dir erwarten:

- Du bringst Erfahrung in der Küche mit. Eine Ausbildung ist aber nicht zwingend.
- Du arbeitest gerne selbstständig und bist speditiv.
- Du kochst gerne saisonal, bist kreativ und innovativ.
- Du bist bereit, zwischen Mai und September regelmässige Einsätze zu leisten.
- Arbeiten am Wochenende und am Abend ist für dich kein Problem.
- Du bist freundlich im Umgang mit Gästen und arbeitest auch gerne im Team.
- Du bist flexibel und spontan genug für das launische Sommerwetter in der Schweiz.

Was wir dir bieten können:

- Eine gut bezahlte, befristete Saisonstelle im Stundenlohn von Mai bis September
- Pensum zwischen 60% und 80%.
- Eine abwechslungsreiche Tätigkeit.
- Die Möglichkeit, das Angebot mit deinen Ideen mitzugestalten.
- Ein herrliches Arbeitsklima an einmaliger Lage mit tollen Mitarbeitern und Gästen.

Interessiert? Dann schick uns deine Bewerbung mit Lebenslauf bis spätestens 21. Februar 2022 an Michelle vom Triebguet: info@frischluftbar.ch. Wir freuen uns!