



Stellenausschreibung

Der Löwen Heimiswil (www.loewen-heimiswil.ch) der älteste Landgasthof Löwen der Schweiz. Ist seit dem 01.11.2016 unter neuer Führung wieder zu neuem Leben erweckt worden. Aus diesem Grund suchen wir per Sofort oder nach Vereinbarung Verstärkung in unserem Team.

Koch mit Verantwortung m/w 100%

Du hast eine abgeschlossene Fachausbildung oder entsprechend viel Erfahrung. Dir liegt projektbezogenes Arbeiten, du bist zuverlässig, selbstständig, belastbar, hochmotiviert Neues zu erlernen und Verantwortung zu übernehmen. Du hast sehr gute Deutschkenntnisse und kannst dich idealerweise auch auf Englisch und Französisch verständigen. Gastfreundschaft bedeutet für dich Herzblut.

Zu deinen Hauptaufgaben gehört die tägliche und wöchentliche Menüplanung, Kalkulation der Speisen, Mitentwicklung der Speisekarten, Organisation des Einkaufs und Einhaltung der HACCP Richtlinien. Ebenfalls gehören die Organisation sowie das Vorbereiten verschiedener Anlässen von 10 – 75 Personen zu deinen Hauptaufgaben.

Wir bieten dir in jeder Hinsicht eine faszinierende, nicht alltägliche und verantwortungsvolle Aufgabe, ein äusserst spannendes und entwicklungsfähiges Umfeld sowie eine junge Atmosphäre die einmalig ist in der Schweiz.

Wenn du dich angesprochen fühlst und überzeugt bist, dass wir genau dich suchen und du dir vorstellen kannst, dieses vielseitige und anspruchsvolle Aufgabengebiet mit purer Freude zu meistern, dann freuen wir uns sehr über deine Bewerbungsunterlagen.

Bei Fragen, gibt dir das Geschäftsführer Trio unter (034 422 32 06 oder info@loewen-heimiswil.ch) gerne Auskunft.

Bewerbungsunterlagen an: info@loewen-heimiswil.ch
oder an folgende Adresse:

Löwe Heimiswil GmbH, Dorfstrasse 2, 3412 Heimiswil