

Deine Karriere an einem unvergleichlichen Arbeitsplatz

Commis de Cuisine, 100% (Befristet von März - Oktober 2021)

Das Pier 8716 ist ein modernes Restaurant mit einem Tagesbetrieb, welches am Abend zum trendigen Ausgehlokal wird. Zur Verstärkung unseres Teams in der Küchenbrigade, suchen wir einen Commis mit einer befristeten Festanstellung von März bis Oktober 2021 oder nach Absprache. Eine Vertragsverlängerung kann je nach Arbeitssituation besprochen werden.

DEINE AUFGABEN

- Mise en Place für das Tagesgeschäft, Vorbereitungsarbeiten für die Speiseproduktion
- Zubereitung von kalten sowie warmen Speisen, inkl. Pizzaproduktion
- Speisen entsprechend den Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Neue Ideen in den Betrieb einbringen
- Einhaltung von Hygienevorschriften
- Tägliche Reinigungsarbeiten

WIR ERWARTEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (o.Ä.)
- Berufserfahrung in einem ähnlichen Betrieb von Vorteil
- Eigenständiges Arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift von Vorteil
- Pünktlich und zuverlässig
- Souveräner Umgang in Stresssituationen
- Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten insbesondere an Wochenenden und Feiertagen (besonders während der Hochsaison im Sommer)

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Es erwartet Dich ein attraktiver Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb. Bewerbe Dich gleich heute noch bei uns!

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto sind schriftlich oder über das *Online-Formular auf der Homepage*¹ einzureichen.

Die sorgfältige Überprüfung der Bewerbungsunterlagen dauert ungefähr einen Monat.

Wir freuen uns, Dich persönlich kennenzulernen!

Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon

zuständige Kontaktperson: Nico Federspiel

¹ Bitte beachte, dass wir ausschliesslich Bewerbungen über unser Online-Formular bearbeiten.
Den Link dazu findest Du auf unserer Homepage: www.pier8716.ch/jobs.

