

Deine Karriere  
an einem unvergleichlichen Arbeitsplatz



## Koch, Chef de Partie 100%

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 per sofort einen Koch, eine Köchin mit Festanstellung.

### DEINE AUFGABEN

- Mise en Place für das Tagesgeschäft
- Bewältigung des "à la Carte" Geschäfts, Zubereitung von unseren warmen und kalten Speisen
- Speisen entsprechend den Vorgaben anrichten und optisch ansprechend garnieren
- Einhaltung von Hygienevorschriften inkl. täglichen Reinigungsarbeiten
- Neue Ideen in den Betrieb einbringen

### WIR ERWARTEN

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (o.Ä.)
- Berufserfahrung in einem ähnlichen Betrieb
- Eigenständiges Arbeiten
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Pünktlich und zuverlässig
- Souveräner Umgang in Stresssituationen
- Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten

### WAS WIR BIETEN

- Gute Entlohnung mit Bonusbeteiligung
- Arbeiten in einem dynamischen und aufgestellten Team
- Mitarbeiterwohnung auf Wunsch

### Haben wir Dein Interesse geweckt?

Es erwartet Dich ein attraktiver Arbeitsplatz in einem lebhaften und familiären Betrieb an einzigartiger Lage. Bewerbe Dich gleich heute noch bei uns! Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto sind schriftlich oder über das *Online-Formular auf der Homepage*<sup>1</sup> einzureichen.

Wir freuen uns, Dich persönlich kennenzulernen!

**Pier 8716 GmbH, Seestrasse, 8716 Schmerikon**  
zuständige Kontaktperson: Nico Federspiel

<sup>1</sup> Bitte beachte, dass wir ausschliesslich Bewerbungen über unser Online-Formular bearbeiten.  
Den Link dazu findest Du auf unserer Homepage: [www.pier8716.ch/jobs](http://www.pier8716.ch/jobs).

