

Deine Karriere
an einem unvergleichlichen Arbeitsplatz

Pizzaiolo, 100% **(befristet von Mai - September 2023)**

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 von Mai bis September 2023, einen Pizzaiolo (M/W) mit einem Pensum von 100%.

DEINE AUFGABEN

- Eigenständiges arbeiten an einer offenen Pizzastation
- Zubereitung von Pizzen nach Rezepturvorgaben
- Mise en Place für das Tagesgeschäft, Vorbereitungsarbeiten für die Speiseproduktion
- Bewältigung des "à la Carte" Geschäfts, Aushilfe in der warmen Küche
- Einhaltung von Hygienevorschriften
- Tägliche Reinigungsarbeiten

WIR ERWARTEN

- Längere Berufserfahrung in einer Pizzeria von Vorteil
- Pünktlich und zuverlässig
- Souveräner Umgang in Stresssituationen
- Flexibilität und Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten insbesondere an Wochenenden

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*¹ einzureichen.

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.

