



Koch/Köchin 100% (m/w/d)

per sofort oder nach Vereinbarung

Für unser kleines Restaurant auf der sonnigsten Seite des Irchels mit gutbürgerlicher, regional orientierter und qualitätsbewusster Küche suchen wir per sofort eine qualifizierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche die Leidenschaft und das hohe Qualitätsbewusstsein unserer Küche weiterführen und lieben wird.

Unser moderner Gasthof im unteren Weinland, nahe Winterthur, bietet seinen Gästen marktfrische, saisonale Gerichte und eine herzliche Gastgeberkultur. Wenn Sie motiviert sind, unseren Gästen täglich das Beste zu bieten, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Ihre Aufgaben:

- Selbstständiges Führen und Organisieren der Ihnen zugewiesenen Küchenposten
- Vorbereitung (Mise en Place) und Zubereitung der Gerichte gemäss Menüplan und in Zusammenarbeit mit dem Team
- Sicherstellen der Einhaltung von Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards (HACCP)
- Mitverantwortung für einen reibungslosen Küchenbetrieb
- Mitwirken bei der kontinuierlichen Weiterentwicklung des kulinarischen Angebots

Ihr Profil:

- Sehr gute Deutschkenntnisse, gepflegtes Auftreten und freundliche Umgangsformen
- Hohe organisatorische Fähigkeiten, Qualitätsbewusstsein und Zuverlässigkeit
- Belastbare, strukturierte und teamorientierte Arbeitsweise
- Abgeschlossene Kochausbildung EFZ oder gleichwertige Erfahrung

Wir bieten:

- Gute ÖV-Anbindung oder kostenloser Parkplatz
- Gut frequentiertes Restaurant und moderner Arbeitsplatz
- Ein dynamisches, engagiertes Team mit wertschätzender Kultur
- Grosse Mitgestaltungsmöglichkeiten in Küche und Angebot
- Vielseitiges, lebhaftes Arbeitsumfeld in ländlicher Gastronomie
- Unbefristeter Arbeitsvertrag mit 5 Wochen Ferien (3 Wochen im Sommer)

Interesse?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse. Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Team willkommen zu heissen.

Gasthof Traube GmbH
Kathrin Nicolaus
Unterdorf 9
8421 Dättlikon
052/315 65 05
info@gasthoftraube.ch