

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für das Hauptgeschäft an der alten Jonastrasse 80 in Rapperswil eine/n

Alleinkoch 100 % (m/f)

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung Köchin / Koch EFZ
- Fundierte Fach- und Produktionskenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse
- Motivierte, belastbare, selbstständige Person
- Saubere, exakte Arbeitsweise, Kreativität und Freude am Kochen
- Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten
- Catering Erfahrungen

Ihre Aufgaben:

- Selbständiges herstellen und zubereiten von warmen und kalten Speisen
- Gewährleistung bester Qualität in geschmacklicher und optischer Hinsicht
- Mise-en-place und Vorbereitung des Angebotes
- Allgemeine Reinigungsarbeiten in der Küche
- Einhaltung der HACCP-Richtlinie
- Verantwortung an Grossevents und Catering, wie Ironman, Knie-Catering

Wir bieten:

- Langfristige Anstellung
- Einkaufsvergünstigungen in der Wick-Gruppe
- Möglichkeit Ihre Fähigkeiten und Persönlichkeit täglich einzubringen
- Interessante und vielseitige Aufgaben in einem aufgestellten Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Arbeitszeit: Mo-Fr 07.00- ca.16.00 Uhr, bei Catering auch am Wochenende

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Foto, per E-Mail.

Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wick AG

Frau Mirjam Sutter
Alte Jonastrasse 80
8640 Rapperswil
mirjam.sutter@baeckerei-wick.ch
Tel. 055 210 15 44

Bitte beachten Sie, dass wir Bewerbungen per Post aus administrativen Gründen nicht zurückschicken können.