

Wir suchen nach Vereinbarung für unser Hauptgeschäft an der Alten Jonastrasse 80 in 8640 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
- Mitarbeit/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:

- Montag bis Sonntag (mehrheitlich Mo-Fr)
zwischen 08.30-18.30 Uhr in einer 5-Tage-Woche

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

Bäckerei-Konditorei-Confiserie Wick AG

Frau Mirjam Sutter

hr@baeckerei-wick.ch

Tel. 052 544 10 03

Montag erreichbar

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