



# PETRUS

Dein neuer Job wartet:

## **Stv. Küchenchef/in EFZ m/w/d** **100% ab August oder nach Vereinbarung**

### **Wir bieten:**

- 100% Pensum = 42h/5 Tage die Woche, wir machen nicht 50h daraus, versprochen!
- Die Feiertage kannst du als ganze Ferienwoche planen, das heisst 6 Wochen/Jahr!
- Über Weihnachten hast du frei, egal ob du nen Baum schmückst oder nicht...
- Du darfst deine Freiwünsche anbringen und sie werden sogar berücksichtigt, echt wahr!
- Junges, motiviertes Team in modernen Gastrobetrieb. Ohne Beef; ausser auf dem Teller
- Du hast die Möglichkeit deine Kreativität und Meinung einzubringen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit flachen Hierarchien
- Frisches Personalesen, meistens sogar a la carte, -wie gesund entscheidest du
- Vergünstigungen bei uns, PASTARAZZI und unseren Partnern

### **Deine Aufgaben:**

- Herstellung von Speisen in hoher Qualität
- Sicherstellung der reibungslosen Abläufe im Mittags- und Abendservice
- Einhaltung der Hygienevorschriften
- Tages- und Wochenbestellungen tätigen
- Mitgestaltung der Menüpläne und Speisekarte
- Führung des Küchen- und Officeteam bei Abwesenheit des Küchenchefs

### **Anforderungen:**

- Abgeschlossene Ausbildung Koch / Köchin EFZ
- von Vorteil Erfahrung als Pizzaiolo
- Teamplayer
- hohes Maß an Genauigkeit & Flexibilität
- Du bist zwischen 20 und 35 Jahre jung

Bist du dabei? Ich freue mich auf deine Bewerbung.

hr@pastarazzi.ch / Petra Stöckli  
Petrus Gastro GmbH

