



PETRUS

Dein neuer Job wartet:

Koch / Köchin, Pizzaiolo/a (m/w/d) **60-100% ab sofort 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!
- Unsere Öffnungszeiten: MO Ruhetag, DI-DO 10-22:00 FR+SA 10-23.30 SO 10-16:00
[Am Sonntag hast du als hochprozentiges Teammitglied öfters frei]
- 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 Hirarchien
- Frisches Personalessen, 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

Anforderungen:

- Von Vorteil abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ
- Du bist zwischen 20 und 30 Jahre jung, aufgestellt & kundenorientiert
- Du bist ein/e Teamplayer/in

Bist du dabei? Ich freue mich auf deine Bewerbung.

hr@pastarazzi.ch / Petra Stöckli
Petrus Gastro GmbH

