



SCHLOSS MAIENFELD 1247

Zur Ergänzung unserer Crew im neuen Schloss Maienfeld suchen wir per Oktober 2020 eine/n:

Gastroallrounder / Hilfskoch zu 100 % (w/m)

Das Opening ist geplant – nun brauchen wir Dich! – Hast Du Lust gemeinsam mit uns die Neueröffnung des Schloss Maienfeld in der Bündner Herrschaft zu erleben? Leidenschaft am Kochen, Teamspirit und die Passion Gäste zu begeistern sind Eigenschaften, die Dir wichtig sind? Dann heissen wir Dich willkommen in unserem jungen, motivierten Team.

Deine Aufgaben

- Logistik- und Reinigungsarbeiten
- Sämtliche Reinigungsarbeiten in der Geschirr- und Topfspüle sowie im Küchenbereich
- Einhaltung von Hygienerichtlinien
- Tägliches Set-Up
- Mithilfe im Küchenteam
- Unterstützung im Service als Foodrunner

Deine persönlichen Eigenschaften

- Arbeitserfahrung in der Gastronomie
- Jung, motiviert, teambegeistert
- Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Hohes Mass an Selbstorganisation
- Positives, sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sinn für Sauberkeit und Ordnung

Das bieten wir Dir

- Integration in ein junges und motiviertes Team
- Teilhaben an einem innovativen und neuzeitlichen Gastronomiekonzept
- Zukunftsperspektive
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Deine elektronischen Bewerbungsunterlagen an: tim.disch@1xanders.ch

Dein Ansprechpartner: Tim Disch

Schloss Maienfeld, ein Betrieb der 1Xanders GmbH

Schloss Maienfeld
Restaurants & Events
7304 Maienfeld, Switzerland

info@schlossmaienfeld.ch

www.schlossmaienfeld.ch

Managed by 1Xanders FoodExperience

