



Koch mit Abenteuerlust (m/w)

Start nach Vereinbarung | Voll- oder Teilzeit | unbefristet

Die Idee

Du übernimmst die Ferienvertretung von Küchen- wie auch Sous-Chefs in unseren Betrieben. Bei Engpässen bist du ein verlässlicher Joker.

Deine Erfahrungen teilst du gerne mit deinen Mitmenschen und förderst so die Weiterentwicklung. Dank deiner vernetzten Denkweise stärken wir unsere Organisation und Zusammenarbeit. Gut funktionierende Lösungsansätze und reibungslose Prozesse nimmst du auf und teilst diese mit anderen Küchenteams.

Das bist du

Auf deinem bisherigen Weg hast du dir ein breites Fachwissen und wertvolle Erfahrungen angeeignet. Du begrüsst regelmässige Abwechslung, welche du durch Einsätze in unseren verschiedenen Betrieben erhältst.

Dich macht eine hohe Sozialkompetenz aus, mit der du dich schnell in ein Team integrierst und dein Wissen erfolgreich weitergeben kannst. Dein geschultes Auge erkennt gute Ansätze und Verbesserungspotential.

Du erfreust dich an einem Geschäftsfahrzeug.



Bock auf
was Neues?

Wir bieten

Sinnvoll bietet Platz für Menschen, die Gastronomie mit viel Herz leben. Quereinsteiger? Klar. Teilzeit? Gerne. Alter? Egal. Deiner Kreativität und deinen Ideen sind keine Grenzen gesetzt. Das interne Schulungsprogramm gibt dir wertvolles Wissen mit auf den Weg. Vergünstigungen und spannende Angebote von unseren Partnern runden unser Angebot ab.

Über die Sinnvoll Gastro

Wir sind eine kreative Zentralschweizer Gastronomiegruppe mit zehn eigenen Restaurant- und Hotelbetrieben. Wir kreieren authentische Genussmomente in einmaligem Ambiente. Mit unserem starken Team aus kompetenten Menschen mit Herz sorgen wir bei unseren Gästen für ein heimeliges Gefühl wie Zuhause. Wir sind mit Leib und Seele Gastgeber:innen.

Genau was du suchst?

Dann wollen wir dich kennenlernen - Dominic. HR +41 41 240 46 34

Bewerbung an: jobs@sinnvollgastro.ch

 sinnvollgastro.ch