

Das Bio-Restaurant Burgrain-Stube ist Teil von ‚erlebnis agrovision‘, dessen Bio-Betriebe (Hof, Käserei, Markt, Bäckerei, Fleischverarbeitung, Restaurant) im Jahr 2013 eröffnet wurden. Die Burgrain-Stube ist ein Raum mit einem aussergewöhnlichem Ambiente und verfügt über einen offenen Blick in die Küche. Unter den Augen unserer Gäste zelebrieren wir eine regionale und bodenständige Küche. Zur Verarbeitung unserer Speisen verwenden wir mit Stolz auserlesene bio-zertifizierte Lebensmittel. Unser Restaurant bietet Platz für rund 70 Personen, verfügt über zwei separate Säle sowie eine Terrasse mit weiteren 50 Sitzplätzen.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Koch mit Führungserfahrung 100%

Ihr Aufgabengebiet:

- Fachleitung der Küchencrew
- Aktive Mitarbeit bei allen Küchenposten
- Mitgestaltung der Speisekarte sowie Bankettanlässe
- Einhalten unserer Vorgaben bezüglich Qualität, Hygiene und Arbeitssicherheit

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Einige Jahre Führungserfahrung
- Erfahrung auf allen Posten der à la carte Küche und Bankette
- Qualitätsbewusstsein und Flexibilität
- Freude am Beruf sowie Bio-Affinität
- Motivierte, zuverlässige und teamorientierte Arbeitsweise
- Gute mündliche Deutsch-Kenntnisse

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einem lebhaften und einzigartigen Betrieb. Im Team gehen wir offen und respektvoll miteinander um und unterstützen uns gegenseitig für den gemeinsamen unternehmerischen Erfolg.

Auf Ihre Bewerbung (bevorzugt per Mail) freuen wir uns.

Agrovision Burgrain AG
Beat Trummer
Burgrain 8
6248 Alberswil

Telefon +41 (0)41 980 57 90
burgrain-stube@agrovision.ch