

# Koch / Köchin 50 – 100 % per sofort

---

Chef de Partie Tournant

## Deine Aufgaben:

- Selbstständiges Führen und Organisation der Posten
- Mise en Place der Posten
- Herstellung und Zubereitung der Speisen auf dem jeweiligen Posten für das a la carte und das Bankettgeschäft
- Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte
- Unterstützung des Küchenchefs bei den täglichen Bestellungen

Haben wir dein Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf deine Bewerbung via Mail oder per Post.

Annegret und Ueli Stucki

Hinter-Weissenstein

032 639 13 07

4515 Weissenstein

[info@hinterweissenstein.ch](mailto:info@hinterweissenstein.ch)

