

RISTORANTE — — ITALIA

Das traditionsreiche ITALIA ist eine unkomplizierte Osteria für alle Tage. Herzstück des ITALIA ist die Salumeria, eine Vitrine mit Schweinigem, Wildem und Käsigem aus Italien und der italienischen Schweiz. Wir verschreiben uns voll und ganz der «Cucina della Mamma»: Echt, volksnah und auf das Wesentliche reduziert. Wir haben eine Passion für traditionelle Rezepte und die Vielfalt regionaler Gerichte.

Wir suchen einen engagierten und motivierten

Koch (m/w) 60 – 100%

Aufgaben

- Einsätze in der warmen und kalten Küche (kalte Küche im Gästebereich)
- Vor- und Zubereiten von diversen Speisen nach Rezept
- Unterstützung bei Bestellungen und Warenkontrolle
- Kontrolle und Umsetzung der Qualitätsstandards
- Einhaltung und Umsetzung der Hygienevorschriften

Profil

- Abgeschlossene Berufsbildung in der Küche und mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie bzw. Speiserestaurants
- Liebe zu Italien, insbesondere zu italienischem Essen
- Teamorientiertes Arbeiten mit hohem Qualitätsbewusstsein
- Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Belastbare Persönlichkeit und Flexibilität bezüglich Einsatzzeiten (teilweise Dienste mit Zimmerstunde)

Wir bieten Dir ein dynamisches Umfeld und spannende Aufgaben rund um Gastronomie, Erlebnis und Kulinarik. Es erwartet Dich ein sehr gut eingerichteter Arbeitsplatz mit Top-Produkten in einem langjährigen, gut eingespielten Team. Den Sonntag gönnen wir uns immer als fixen wöchentlichen Ruhetag.

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Deine vollständige Online-Bewerbung mit Foto. Wir berücksichtigen ausschliesslich Bewerbungen an **work-gastro@buonvicini.ch**.