



Seit über 50 Jahren bereiten wir - die EHL Hotelfachschule Passugg (EHL SSTH) - junge Menschen auf ihre Laufbahn vor. Wir bieten vernetzte Ausbildungsgänge von der Grundbildung über die Höhere Fachschule bis hin zum Bachelor an. Seit 2014 sind wir Teil der EHL Gruppe (Ecole hôtelière de Lausanne Group), die zu den renommiertesten akademischen Hospitality Management Bildungsanbietern der Welt gehört.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Casserolier / Küchenhilfe (m/w/d) 100%

Als Casserolier/Küchenhilfe sind Sie «Herr/Frau» unserer Töpfe und Pfannen. Sie sind für den Abwasch des gesamten Restaurant- und Küchengeschirrs sowie für die Sauberkeit der Küche und dem Service Back Office Bereich zuständig. Zudem unterstützen Sie unser Küchenteam bei Rüst- und Schneidearbeiten.

Ihre Hauptaufgaben:

- Reinigung vom gesamten Restaurant- und Küchengeschirr
- Mithilfe bei Rüst- und Schneidearbeiten in der Küche
- Sauberhaltung der Küche, Service Back Office, Vorratsräume und Lager
- Korrekte Abfallentsorgung

Ihr Profil:

- Sie verfügen von Vorteil über Erfahrung als Casserolier/Küchenhilfe
- Saubere und korrekte Arbeitsweise
- Ordnungssinn
- Gute sprachliche Deutsch- und/oder Englischkenntnisse

Unsere Mitarbeitenden sind uns wichtig. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen ein spannendes und internationales Arbeitsumfeld. Erfahren Sie mehr [hier](#).

Für Fragen steht Ihnen **Herr Alfred Zuberbühler, Executive Chef** gerne zur Verfügung: +41 81 255 11 11

Think you've got what it takes?

Dann senden Sie jetzt Ihre Bewerbung an: hr.passugg@ehl.ch

Folgen Sie uns auf den verschiedenen Social-Media-Kanälen.

