

OSPELT Team



#womamikennt #teamwork #miteinander

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für unseren Standort in Zizers eine:n

KOCH / KÖCHIN 70% (m/w/d)

Arbeitszeiten Mo - Fr über Mittag (keine Zimmerstunde)

Aufgaben – Erfüllung – Zufriedenheit

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen
- Produktion und Qualitätskontrolle
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs
- Einhaltung des HACCP Konzeptes

Mehrwert – Fairness – Wertschätzung

- 5 Wochen Ferien, ab dem 50. Altersjahr 6 Wochen
- Ein Ferientag pro Quartal zusätzlich bei keinen Absenzen
- 15 % Mitarbeiterrabatt in unserem Genussmarkt, in den Restaurants und für Catering-Events

Erfahrung – Leidenschaft – Engagement

- Abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Gepflegtes Auftreten
- Innovation, Selbstständigkeit, Flexibilität und Kreativität
- Gute Deutschkenntnisse
- Führerschein Kategorie B

OSPELT CATERING AG

Diana Schreiber
Parc Industrial Vial 10
CH-7013 Domat/Ems

Gerne per E-Mail an:
team@ospelt-ag.li

ospelt-ag.li/karriere

OSPELT
wo ma mi kennt