Koch (m/w/d)

(364)

Standort: Vaduz Anstellungsart(en): Normalarbeitszeit

Unser Kunde - Dein neuer Arbeitgeber?

Unser Kunde, ein Gastronomieunternehmen, zeichnet sich durch ein dynamisches Arbeitsumfeld aus, in dem deine Arbeit und dein Beitrag wertgeschätzt werden. Teamarbeit wird grossgeschrieben und du hast die Möglichkeit, persönlich zu wachsen und dich beruflich weiterzuentwickeln. Das Unternehmen legt grossen Wert darauf, die Mitarbeitenden aktiv bei der Weiterentwicklung ihrer Fähigkeiten und Talente zu unterstützen.

Deine Aufgaben

- Zubereiten von kreativen und saisonalen Speisen auf hohem kulinarischen Niveau
- Sicherstellen eines reibungslosen Ablaufs in der Küche während des gesamten Service
- Einhalten der Hygienevorschriften
- Planen und Umsetzen neuer Gerichte in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Kontrollieren der Qualität und Frische der verwendeten Produkte
- Koordinieren von Bestellungen und Lagerhaltung in enger Abstimmung mit dem Küchenchef
- Optimieren von Arbeitsabläufen zur Steigerung der Effizienz und Qualität

Womit du uns überzeugst

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch oder vergleichbare Qualifikation
- Einige Jahre Berufserfahrung in einer Küche
- Leidenschaft für frische, regionale und qualitativ hochwertige Zutaten
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Organisationstalent
- Selbstständige und saubere Arbeitsweise

Nutze die Chance, bewirb dich!

Zeig uns deine Stärken und Fähigkeiten, wir unterstützen dich auf dem Weg zu deinen beruflichen Zielen. Gemeinsam gestalten wir deine Zukunft - schick uns deinen Lebenslauf und erreiche Grosses mit uns!

Dein Job-Experte

Kevin Verling
Recruiter

Telefon: +423 375 87 02

verling@avoris.li
www.avoris.li

avoris Personal AG l Im alten Riet 153 l 9494 Schaan

Abteilung(en): Industrie & Produktion, Reinigung & Unterhalt

Art(en) des Personalbedarfs: Dauerstelle

Impressum