



Sie arbeiten exakt und verfügen über eine gute Prise Humor?

Für das Unternehmen mit öffentlicher Gastronomie suchen wir engagiertes und positives

Köche/Köchinnen 80 – 100%

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung (EFZ)
- Zuverlässig, belastbar und kreativ
- Teamplayer
- Erfahrung in der Wochenmenüplanung von Vorteil

Wir erwarten:

- Wertschätzung und Freundlichkeit im Umgang mit Kunden
- Offenheit und Flexibilität
- Sozial-, Fach- und Selbstkompetenz
- Ihre Bereitschaft zu Diensten an Wochenenden und Feiertagen

Wir bieten:

- Sehr geregelte und gut planbare Dienstzeiten
- Mitarbeit in einem dynamischen Betrieb und motivierten Team
- Mitgestaltungsmöglichkeiten
- Mindestens 5 Wochen Ferien

Sie wollen bereits ab dem Start der Casa Giesserei dabei sein?
Bewerben Sie sich!

Für ergänzende Fragen steht Ihnen Herr Oliver R. Graf, Leiter Human Resources, unter 031 368 07 07 zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie per E-Mail an hr@sensato.ch Für diese Stelle können wir ausschliesslich Direktbewerbungen berücksichtigen.