



Koch 100% (w/m/d) (Saison März bis Oktober)

Der Golfclub Schloss Goldenberg liegt im Zürcher Weinland und zählt zu den schönsten Golfclubs in der Schweiz. Wir sind stolz auf den gepflegten Platz, die gute Gastronomie und die grossartige Clubatmosphäre.

Für unser Küchen-Team im Golfclub Schloss Goldenberg in Dorf suchen wir per März oder nach Vereinbarung eine/n:

Koch 100% (m/w/d)

Ihre Aufgaben

- Sie führen einen Posten in der Küche selbständig
- Sie bereiten und verarbeiten Speisen für den à la Carte- sowie Bankettbereich zu
- Sie produzieren das Mise en Place
- Sie halten die Hygienevorschriften ein
- Selbständige Zubereitung von schmackhaften Speisen, die Sie mit Leidenschaft und Liebe zum Detail anrichten (keine Verwendung von Halbfertig- und Fertigprodukten)

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen fundierte Fachkenntnisse mit.
- Sie arbeiten organisiert, selbständig, sowie zielorientiert
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Sie sind eine begeisterungsfähige und engagierte Persönlichkeit, die Freude daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen
- Nebst Ihrem Qualitätsbewusstsein zeichnet Sie Flexibilität, Belastbarkeit, Teamgeist und Einsatzfreude aus

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team und gute, zeitgerechte Anstellungsbedingungen in einem sehr schönem Arbeitsumfeld und eine gute Entlohnung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Onlinebewerbung in PDF-Form, bestehend aus Ihrem Lebenslauf mit Foto, Ihren Zeugnissen und einem Motivationsschreiben an:

Golfclub Schloss Goldenberg

8458 Dorf

Herr Nicola Stante

Küchenchef

E-Mail: Kueche@golf-goldenberg.ch

<http://www.golfclubschlossgoldenberg.ch>