

Stellenangebot

Koch / Köchin 100% mit Ausbildungsverantwortung Mit Flair für eine gute gehobene BIO/Demeter Küche

Kurzbeschreibung von Sinnenvoll

Sinnenvoll ist ein Ausbildungsbetrieb mit diversen Angeboten für junge Menschen mit verschiedenen Bedürfnissen. Wir unterstützen und begleiten Menschen während der Ausbildung. Wir arbeiten seit 2008 in diesem Bereich und sind ein junges innovatives Team. Im Gastrobereich sind wir seit 2011 erfolgreich als Bio-Betrieb in Pratteln etabliert. Unser Angebot findet bei unserer Kundschaft grossen Zuspruch.

Weitere Informationen finden sie unter www.sinnenvoll.ch und www.landhof-pratteln.ch

Stellenbeschreibung / Tätigkeit

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen biodynamischen passionierten Koch / Köchin in unser motiviertes und kreatives Küchenteam. Sie haben Freude mit Erbsli und Rüebl bis hin zu ProSpecieRara-Produkten zu arbeiten.

Wildkräuterspaziergänge sind in ihrem Alltag nichts Aussergewöhnliches. Wir leben in allem Nachhaltigkeit und arbeiten ausschliesslich mit marktfrischen Bio- und Demeter-Produkten aus der Region.

Anforderungen

- Persönlichkeit mit einer Koch oder Köchin EFZ Lehre
- Mit grosser Berufserfahrung in gehobener Gastronomie
- Lust auf Verantwortung für die Ausbildung
- Flexible Mitarbeit in allen Bereichen der Küche
- Sie leiten gerne Lernende an
- Identifikation mit dem Leitbild und den Zielen von Sinnenvoll
- Teamfähig mit Eigeninitiative und Selbstführung
- Führerausweis, min. PW

Wir bieten ihnen:

- 100 % Pensum
- Gute Einarbeitung
- Ein aufgestelltes Team
- 42 Stunden/Woche, 6 Wochen Ferien
- Teilnahme an Sitzungen

Arbeitsbeginn

Per 1. Januar 2018 oder nach Vereinbarung

Bewerbung per Mail

daniela.aufdermaur@sinnenvoll.ch Betreff: „Küche“

Sinnenvoll
Hertnerstrasse 19
4133 Pratteln

T 061 511 07 00
info@sinnenvoll.ch
www.sinnenvoll.ch

Raiffeisenbank Arlesheim
IBAN: CH85 8077 6000 0045 4132 6
SWIFT Code: RAIFCH22776