

Das Restaurant Falkenburg hoch über den Dächern St. Gallens pflegt eine Marktfrische Saisonale Küche sowie einen exzellenten Service der auf Gastfreundlichkeit, Bodenständigkeit und Herzlichkeit basiert.

Führen und kochen Sie mit Leidenschaft? Sind Sie begeistert von frischer Qualität? Dann nutzen Sie die Chance, eine neue Herausforderung im Restaurant Falkenburg anzunehmen!

Per 1. Oktober 2018 oder nach Vereinbarung setzen Sie Ihre Kreativität und Erfahrung in der Küche um als

### **Küchenchef/in 100%**

---

Begeistert, initiativ und kompetent gestalten und führen Sie den gesamten Küchenbereich. Sie erledigen die Menü- und Speisekarteplanung, arbeiten aktiv mit, verantworten den Einkauf, sowie die Einhaltung und Umsetzung der Qualitätsrichtlinien. Anpacken, präsent sein und Initiative ergreifen- Sie setzen Standards bei Qualität und Gästezufriedenheit!

Es erwartet Sie ein junges, leistungsstarkes Team sowie eine enge Zusammenarbeit mit uns. Hinzu kommt eine faire Entlohnung, die ideale Anbindung an den öffentlichen Verkehr und über Weihnachten und Neujahr geniessen Sie Ihre Ferien.

Voraussetzungen:

- eine Ausbildung als Koch/Köchin mit EFZ sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Begeistert, initiativ und kompetent
- Selbständige und mitdenkende Arbeitsweise
- Gute Umgangsformen sowie gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie diese Verantwortung für unseren Betrieb übernehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto per Post oder per E-Mail. ([swetzold@bluewin.ch](mailto:swetzold@bluewin.ch))

Familie Wetzold