

Das Vis à Vis wurde im September 2012 eröffnet. Unser Restaurant ist für sein aussergewöhnliches Ambiente bekannt, in welchem sich alt und neu harmonisch ergänzen, dafür erhielten wir 2017 den Great Wine Capital Award im Bereich Weingastronomie.

Auf unserer monatlich wechselnden Speisekarte finden die Gäste immer wieder neu kreierte Gerichte, eigens zusammengestellte Kombinationen aus exotisch und heimisch. Diese Gerichte unterstreichen stets die hauseigenen Weine, wie auch Weine ausgesuchter befreundeter Weingüter.

Wir suchen DICH - Jungkoch, Chef de Partie, Souchef (m/w/d) Vollzeit
der nach der Möglichkeit sucht sich selbst mit einzubringen

WAS WIR BIETEN:

- ein junges und freundliches Team
- faire Vergütung
- kein Teildienst und 5-Tage-Woche (Montag und Dienstag Ruhetag)
- attraktiver und zukunftssicherer Arbeitsplatz
- die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen und die Arbeit mitzugestalten
- Vereinbarung von Beruf und Familie
-

DEIN PROFIL:

- Motivation, Belastbarkeit und Engagement
- Interesse und Leidenschaft am abwechslungsreichen á la Carte Geschäft
- abgeschlossene Ausbildung als Koch / Köchin
- Berufserfahrung in der Gastronomie
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Zuverlässigkeit und Teamfähigkeit
-

DEINE AUFGABEN:

- Organisation der Arbeitsabläufe auf Deinem Posten
- Einhaltung der gesetzlichen Auflagen und Vorschriften nach HACCP
- Abstimmung neuer Gerichte und täglichen Aufgaben mit dem Küchenchef
- Kontrolle der Sauberkeit des Arbeitsbereichs und Arbeitsgeräte
- Vor- und Nachbereitungsaufgaben
- Eigeninitiative und Kreativität bei der Mitgestaltung der saisonalen Gerichte mit dem Küchenchef
- Gegenseitige Unterstützung im Team