

BRASSERIE KAISER

Wir suchen

Per sofort oder nach Vereinbarung:

Küche

PRODUKTIONSKÖCH:IN / COMMIS DE CUISINE

In der Küche des Kaiserhauses stehen Produktqualität, handwerkliche Präzision und ein klar strukturierter Arbeitsstil im Mittelpunkt. Unsere Gerichte entstehen aus sorgfältig ausgewählten Grundprodukten, aus eigener Herstellung sowie in enger Zusammenarbeit mit Produzent:innen aus der Region.

Deine Aufgaben im Kaiserhaus

- Mitarbeit in der täglichen Vorbereitung sowie während des Services
- Vorbereitung der Mise en Place
- Verantwortungsbewusster Umgang mit hochwertigen Zutaten
- Mitwirkung an einem strukturierten und effizienten Küchenablauf
- Sicherstellung von Sauberkeit, Ordnung und konstantem Qualitätsniveau

Du bringst mit

- Erste Erfahrung in einer professionellen Küche oder eine entsprechende Ausbildung
- Interesse an saisonaler, handwerklich geprägter Gastronomie
- Sorgfalt, Zuverlässigkeit und ausgeprägten Teamgeist
- Lernbereitschaft sowie Motivation, Verantwortung zu übernehmen

Was dich im Kaiserhaus erwartet

- Arbeit in einer Küche mit konsequentem Fokus auf Produkt, Handwerk und Qualität
- Enge Zusammenarbeit mit Küche, Bäckerei und Service
- Ein Umfeld, in dem Präzision, Struktur und Respekt selbstverständlich sind
- Möglichkeiten zur fachlichen Weiterentwicklung und aktiven Mitgestaltung

TEILZEIT ODER VOLLZEIT MÖGLICH STELLENANTRITT NACH VEREINBARUNG

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung (Motivationsschreiben und CV)
per Email an hr@kaiser-grundversorgung.ch