

CHEF DE PARTIE

Ganzjahresstelle (100%)

Eintritt ab September 2020 oder nach Vereinbarung

Restaurant HYG

Restaurant und Bar. Das ist das HYG. Bei uns gibt's exzellente, kreative Küche, die ohne grosses Theater auskommt. Eine klasse Bar und herzlichen Service.

Wir sind ein urbaner Hotspot inmitten des ländlichen Örtchens Weggis mit viel Platz für Hygge-Momente.

Das erwarten wir von Dir:

- abgeschlossene Kochlehre mit Freude am Beruf
- ausgezeichnete Fachkenntnisse
- selbstständiges Arbeiten und Organisieren des Arbeitsbereiches
- hoher Qualitätsanspruch bezogen auf Lebensmittel und Küchenartikel
- Engagement, Teamfähigkeit, Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein
- begeisterungsfähig und energiegeladen
- Einhaltung Informationsfluss im Team

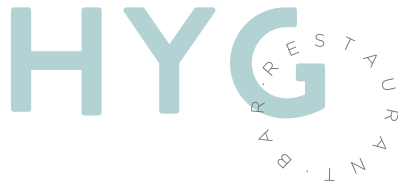
Das bringst Du mit:

- Ausbildung als Koch
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse, in Wort und Schrift
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Flexibilität, Eigeninitiative, Belastbarkeit und ein Auge für Ästhetik und Details
- Qualitäts- und Diskretionsbewusstsein
- Organisationstalent
- Fähigkeit andere zu motivieren
- körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld
- sicheres Auftreten und sprachliche Gewandtheit

Wir bieten:

- Einen innovativen und gut organisierten Arbeitsplatz in einem jungen Unternehmen
- Hohes Interesse an Weiterentwicklung der Mitarbeiter (Weiterbildungen etc.)
- Hohes Interesse an Weiterentwicklung des Betriebes (Workshops, Betriebsklima)
- Moderne Betriebsführung, selbständiges, verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Work-Life Balance (2 Schliessstage, Betriebsferien etc.)
- Angebot für attraktive Mitarbeiterunterkünfte (kurzfristig oder langfristig)
- Tägliche Verpflegung auf Anmeldung
- Mitarbeiterrabatt auf Konsumation vor Ort, Takeaway und Weine
- Attraktiver Unternehmensstandort: Dort arbeiten wo anderen Ferien machen

Wir freuen uns über deine Bewerbung mit Lebenslauf an
eat@hyg.restaurant



STEWARD / KÜCHENHILFE

Ganzjahresstelle (100%)

Eintritt ab September 2020 oder nach Vereinbarung

Restaurant HYG

Restaurant und Bar. Das ist das HYG. Bei uns gibt's exzellente, kreative Küche, die ohne grosses Theater auskommt. Eine Klasse Bar und herzlichen Service.

Wir sind ein urbaner Hotspot inmitten des ländlichen Örtchens Weggis mit viel Platz für Hygge-Momente.

Das erwarten wir von dir:

- Selbstständiges Arbeiten und Organisieren des Arbeitsbereiches
- Einsatz in der Spülküche (Reinigung von Geschirr, Besteck, Gläser etc.)
- Allgemeine Reinigungsarbeiten im Backoffice und Küche
- Organisation der Entsorgung
- Übernehmen von Hilfsarbeiten in der Küche, aktive Mithilfe
- Hoher Qualitätsanspruch bezogen auf Lebensmittel und Küchenartikel
- Engagement, Teamfähigkeit, Leidenschaft und Verantwortungsbewusstsein
- begeisterungsfähig und energiegeladent
- Einhaltung vom Informationsfluss im Team

Das bringst Du mit:

- Gute Deutsch - oder Englischkenntnisse, bevorzugt beides
- Berufserfahrung nicht erforderlich / kann angelernt werden
- Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position von Vorteil
- Flexibilität, Eigeninitiative, Belastbarkeit
- Qualitäts- und Diskretionsbewusstsein
- Organisationstalent
- Fähigkeit andere zu motivieren / Teambuilder
- körperliche und seelische Stabilität, Ausgeglichenheit und Geduld

Wir bieten:

- Einen innovativen und gut organisierten Arbeitsplatz in einem jungen Unternehmen
- Hohes Interesse an Weiterentwicklung der Mitarbeiter (Weiterbildungen etc.)
- Hohes Interesse an Weiterentwicklung des Betriebes (Workshops, Betriebsklima)
- Moderne Betriebsführung, selbständiges, verantwortungsbewusstes Arbeiten
- Work-Life Balance (2 Schliessstage, Betriebsferien etc.)
- Angebot für attraktive Mitarbeiterunterkünfte (kurzfristig oder langfristig)
- Tägliche Verpflegung auf Anmeldung
- Mitarbeiterabbatt auf Konsumation vor Ort, Takeaway und Weine
- Attraktiver Unternehmensstandort: Dort arbeiten wo anderen Ferien machen

Wir freuen uns über deine Bewerbung mit Lebenslauf an
eat@hyg.restaurant