

Wir suchen per sofort oder
nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine 100% (w/m)

befristet für 3-4 Monate

Das Beste aus zwei Welten. Moderne Medizin und erstklassige Hotellerie.

In einem dynamischen Umfeld, das von Wertschätzung und Innovationsgeist geprägt ist, arbeiten interdisziplinäre Teams aus den Bereichen Medizin und Hotellerie Hand in Hand. So entsteht ein spannender Diskurs im täglichen Arbeitsumfeld. Wir schaffen Raum für individuelle Bedürfnisse und bieten attraktive Anstellungsbedingungen.

IHRE AUFGABEN UND PERSPEKTIVEN

- Neuheiten der modernen Kochkunst entdecken
- Eigene Kreationen einbringen und weiterentwickeln
- Sich ins Team einbringen und die Kreativität verbessern und schärfen
- Sicherstellung höchster Speisequalität, die wir als gemeinsame Werte „Upgrade yourself“ definieren
- Hygienisch einwandfrei arbeiten ist natürlich ein „Must have“

IHR PROFIL

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch EFZ
- Freude am Kochen und Interesse an modernen Kochmethoden sowie Neues dazu zu lernen
- Junge und motivierte Persönlichkeit mit einer positiven Ausstrahlung
- Nötige Balance an Disziplin, Kreativität und Einfallsreichtum

DARAUF DÜRFEN SIE SICH FREUEN

- Wertschätzende Arbeitsatmosphäre in einem interdisziplinären Team
- Zusammenarbeit in einem motivierten und kompetenten Team
- Gute Einführung ins neue Aufgabengebiet durch das bestehende Team
- Spannende und vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld
- Kostenlose Mitarbeitenden-Parkplätze, 5 Wochen Ferien, Berufsbekleidung und Wäscheservice sowie Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen über das Bewerbungsformular oder auf jobs@oberwaid.ch. Für inhaltliche Fragen steht Ihnen [Herr Daniel Brunner](#), Küchenchef unter daniel.brunner@oberwaid.ch gerne zur Verfügung.

Frau Mia Eugster
Leiterin Personal
jobs@oberwaid.ch