

KOCH / KÖCHIN

DEIN AUFGABENBEREICH:

- VOR- UND ZUBEREITUNG VON KALTEN UND WARMEN SPEISEN
- ERSTELLUNG MITTAGMENÜS
- EINHALTUNG ALLER HACCP RICHTLINIEN

WAS DU MITBRINGST:

- ABGESCHLOSSENE AUS-/WEITERBILDUNG ALS KOCH/KÖCHIN
- SELBSTÄNDIGE, GENAUE & KREATIVE ARBEITSWEISE
- FREUDE AM JOB UND AN EVENTS

WAS WIR BIETEN:

- EIN SOMMERJOB IN ENTSPANNTER ATMOSPHÄRE
- MÖGLICHKEIT ÜBERNAHME GANZJAHRESTELLE
- ARBEITEN OHNE ZIMMERSTUNDE UND MIT FLEXIBLEN ARBEITSZEITEN

BEWERBE DICH:

GASTRO@PARKBAD.CH