



## **Essen zaubern, Gäst:innen verzaubern: Wir brauchen dich in der Küche!**

Unser neues Restaurant Le Clou trifft den Nagel auf den Kopf. Und hoffentlich den Geschmack von anspruchsvollen Gäst:innen. Jedenfalls freuen wir uns auf die neue Herausforderung und bestenfalls auf dich. Wenn du Geschmack in der Küche und an der Zusammenarbeit in einem guten Team findest, bist du hier richtig.

# **Köchin/Koch (w/m/d) EFZ**

## **60-100%**

### **ab sofort oder nach Vereinbarung**

#### **Oh là là, à la carte!**

Du bist hauptsächlich für den À-la-carte-Bereich des Restaurants verantwortlich, hast aber auch Einsätze im Bankettbereich. Du spielst eine Schlüsselrolle im reibungslosen Ablauf des Services, und unser Küchenteam kann sich auf dich verlassen, wenn es um die tägliche Vorproduktion geht.

#### **Ein guter Anfang.**

Le Clou ist ein spannender Anfang, den du aktiv mitgestalten darfst. So bieten wir eine moderne und angenehme Arbeitsumgebung, nette und motivierte Teamkamerad:innen sowie vielseitige Tätigkeiten. Und weil wir wissen, dass die Wertschätzung beim eigenen Personal beginnt, bieten wir dir eine attraktive Vergütung und fünf Wochen Ferien.

#### **Und du so?**

Du hast eine abgeschlossene Ausbildung als Köch:in EFZ? Und Erfahrung im À-la-carte-Service? Deine Deutschkenntnisse sind solide, deine Einsatzbereitschaft und Eigeninitiative ebenfalls? Du arbeitest zuverlässig, gut und gerne im Team und bist aufgeschlossen? Gehen die Gäst:innen glücklich nach Hause, bist du zufrieden? Prima, dann wollen wir dich kennenlernen. Sende uns deine Bewerbung und die vollständigen Unterlagen per E-Mail an [hr@landhaus-neuenegg.ch](mailto:hr@landhaus-neuenegg.ch) oder per Post an unterstehende Adresse. Wir freuen uns, dich kennenzulernen!