



Das Restaurant Kiesfang ist ein Zusammenspiel aus moderner Architektur, ländlicher Bodenständigkeit, traditionellem Treffpunkt und Offenheit. Es liegt mitten im Sarganserland am beschaulichen Weiher Kiesfang und an den angrenzenden Spielplatz. Die 60 Plätze im Restaurant, der Lichthof und die schöne Terrasse im Grünen sind individuell kombinierbar und ideal für Geschäftsleute, Firmenevents, Familien und Vereine. Das Kiesfang hat 365 Tage geöffnet, gehört zum öffentlichen Teil des Novellas Generationenhauses, ist barrierefrei und mit seiner Infrastruktur sehr familienfreundlich.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de Partie Tournant (100%), (m/w)

Befristet auf Ende November mit Möglichkeit zur Festanstellung

Ihr Profil & Ihre Aufgaben

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ, sowie mehrjährige Berufserfahrung
- Pure Leidenschaft für den Kochberuf und Freude am kreativen Anrichten
- Sie kennen neue Kochtechniken für neuzeitliche Gerichte
- Hohes Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein, Belastbarkeit und Eigeninitiative
- Teamorientierte sowie selbständige und organisierte Arbeitsweise
- Engagement und aktive Mitarbeit beim Weiterentwickeln des Betriebes
- Flexibilität bei der Menüzubereitung: Restaurant à la Carte, Verpflegung auf den Wohngruppen, Catering

Unser Angebot

- Vielfältiges Arbeitsfeld, das Sie durch Ihr Engagement, Ihre Berufsbegeisterung und Ideen mitprägen können
- Modern ausgestattete Küche
- Attraktive Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde (Öffnungszeiten täglich 9.00-18.00 Uhr)
- Kleines, aufgestelltes Team
- Offene, ehrliche und transparente Kommunikation

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen per Post oder Email an unten aufgeführte Adresse. Für Fragen steht Ihnen Frau Mireille Rapmund (081 725 52 10), Leitung Restaurant, gerne zur Verfügung.