

Aktuell stellen wir ein:

- | | | |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------|
| • Chef de Partie | Jahresstellung | per 1. März 2019 |
| • Commis de Cuisine | Jahresstellung | per 1. März 2019 |

Einiges Wichtiges in Kürze zur Arbeit im Adler Hurden:

Das Team

- Markus Gass, Betriebsmitinhaber und Küchenchef
- Cristine Hess Gass, Betriebsmitinhaberin, verantwortlich für die Bereiche Service, Reinigung und Mitarbeiter
- Sivathas Sivam, Chef de Service und Sommelier
- 2 Chef de Rangs
- 1 Sous Chef de Cuisine
- 3 Chef de Parties
- 2 Reinigungsmitarbeiter
- Im Sommer: kommen noch 2 Mitarbeiter als Food Runner und Commis de Rang dazu

Geöffnet ist der Adler

- Von Mittwoch bis Sonntag für den Mittag- und Abend-Service
- An allen Feiertagen (Weihnachten, Neujahr, Nationalfeiertag etc)
- Für Bankette auch montags und dienstags

Betriebsferien

- 1 Monat im Februar, 1 Monat im Oktober

Unterkunft/Parkplätze/Anschluss an den öffentlichen Verkehr

Unseren Mitarbeitern stehen zwei 2-Zimmer-Studios, ein Zimmer mit eigenem Bad auf dem Korridor und drei Zimmer mit Gemeinschaftsbad zur Verfügung. Für alle Mitarbeiter stehen kostenfrei Parkplätze zur Verfügung. Die Zughaltestelle Hurden ist in 7 Gehminuten erreichbar.

Wir freuen uns über Ihr Interesse, bei uns zu arbeiten:

Weitere Auskünfte zu den Stellenangeboten:

- Geben wir Ihnen gerne auch telefonisch. Rufen sie uns an. Wenn wir nicht sofort Zeit haben, vereinbaren wir gerne einen Termin für ein späteres Telefongespräch.

Ihre Bewerbung:

- Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und vollständigen Ausbildungs- und Arbeitszeugnissen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unvollständige Bewerbungen leider nicht berücksichtigen und beantworten können.

offene Stellen

Chef de Partie – Jahresstelle

Eintritt: per 1. März 2019

Voraussetzungen:

- ◆ Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- ◆ Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- ◆ saubere und selbständige Arbeitsweise
- ◆ Teamfähigkeit
- ◆ Flexibilität und grosses Berufsinteresse
- ◆ gute Deutschkenntnisse

Commis de Cuisine – Jahresstelle

Eintritt: per 1. März 2019

Voraussetzungen:

- ◆ Abgeschlossene Berufslehre als Koch
- ◆ saubere und selbständige Arbeitsweise
- ◆ Teamfähigkeit
- ◆ Flexibilität und grosses Berufsinteresse
- ◆ gute Deutschkenntnisse