



Koch / Chef de Partie

The Roots / 100% / ab 01.04.2024 oder nach Vereinbarung

IHR PROFIL

Fundierte Berufsausbildung als Koch mit Erfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen
Gastronomie

Nachgewiesene Kenntnisse über aktuelle Trends in der Gastronomie

Hohes Qualitätsbewusstsein

Freude am Umgang mit frischen, saisonalen und regionalen Produkten

Kulinarische Kreativität

Belastbar und loyal

Engagierte Persönlichkeit und respektvoller Umgang mit Kollegen

Selbständig in der eigenen Station

IHRE AUFGABEN

Selbständige Organisation

Zubereitung von Speisen

Kreation und Umsetzung von Konzepten im Bereich Food

Umsetzung und Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien HACCP

sowie des Umweltmanagements

Unterstützung bei der Erreichung der Unternehmensziele





IHRE BENEFITS

Ein attraktiver Arbeitsplatz direkt am Vierwaldstättersee
Vielseitige Aufgaben in einem innovativen Gastronomieunternehmen
Aufstiegsmöglichkeit
Öffentliche Verkehrsmittel in unmittelbarer Nähe
Alle gesetzlichen Vorschriften gemäss L-GAV

ÜBER DAS THE ROOTS

Herzlich willkommen im The Roots!

Mit Stolz tragen wir das Gütesiegel "Excellent" von The Best of Gastro Swiss "BOSG" und die Auszeichnung von Guide Blue la Suisse gourmande mit 7/10 für 2024/2025.

Exklusives Restaurant & Bar Lounge mit Italian - Asian Fusion Cuisine
kuratierter Weinauswahl & diversen Cocktails

Wintergarten mit Sicht auf den Vierwaldstättersee und Aussengarten inmitten der Natur

KONTAKT

Restaurant The Roots
Axenstrasse 12, 6454 Flüelen
www.theroots-flueelen.ch
info@theroots-flueelen.ch
+41 41 557 70 06

The Roots

RESTAURANT · LOUNGE
AXENSTRASSE 12, 6454 FLÜELEN