



Unser Gasthaus ist in zwei Etagen aufgeteilt. Im Erdgeschoss finden Sie die Wirtschaft mit 35 Plätzen und unser gemütliches Stübli, 25 Plätze, mit Kachelofen und Fachwerk vor. Im oberen Stockwerk bieten wir 50 Sitzplätze und ist auch unser stilvoll eingerichteter Saal, ausgestattet mit Piano und mit einem grossen Kronleuchter geschmückt. Dieser Saal bietet für ca. 60 Personen Platz und eignet sich gut für Bankette, Seminare oder politische Anlässe. In der Sommerzeit verwöhnen wir unsere Gäste in der lauschigen Gartenwirtschaft mit ca. 80 Plätzen.

## **Wir suchen einen Koch m/w 100% für die kalte Küche**

### **Ihre Aufgabe:**

- Gerichte für À la carte, Tagesmenüs und Bankette kochen und anrichten
- Einen Posten selbständig führen
- Lager bewirtschaften
- Die hohen Qualitätsstandards einhalten
- HACCP-Hygienekonzept umsetzen

### **Ihr Profil:**

- Mehrjährige Berufserfahrung als Koch oder abgeschlossene Kochlehre
- Fundierte Fach- und Produktkenntnisse
- Gute Deutschkenntnisse mündlich und schriftlich
- Effiziente, flexible sowie teamfähige Persönlichkeit
- Saubere Arbeitsweise sowie ausdauernd und belastbar

### **Wir bieten:**

- 5 Wochen Ferien, davon 3 Wochen Betriebsferien im Sommer
- Angemessene Entlohnung
- Dienst von 14.00 Uhr bis 22.30 Uhr, Dienstag und Mittwoch frei
- Platz für Kreativität
- Vollzeitstelle

Interessiert? Schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an [info@landgasthofloewen.ch](mailto:info@landgasthofloewen.ch) wir freuen uns!