

Vom 20. November 2020 bis 03. Januar 2021 verzaubert das Aegeri on Ice das Birkenwäldli in eine magische Wunderwelt mit Schlittschuhlaufen, Eisstockschiessen, Hüttenzauber mit verschiedenen Fondues. Das AOI findet bereits zum 7. Mal statt und gehört als fixer Event in die Ägerer Agenda. Während sechs Wochen begeistern wir rund 30'000 Besucher der unterschiedlichsten Generationen.



Für unser Aegeri Stübli am Aegeri on Ice suchen wir für den Zeitraum vom 16.11.2020 bis 03.01.2021 einen engagierten, motivierten und flexiblen

KOCH

Unsere kleine, aber feine Menükarte besteht unter anderem aus Fondue Chinoise, verschiedenen Käsefondues zum selbst zubereiten und anrühren, eine Auswahl an Grilladen und Süßspeisen.

Im Zeitraum vom 20.11. bis 20.12.2020 ist unser Aegeri Stübli Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr geöffnet. Am Weekend öffnen wir bereits um 11 Uhr. Ab dem 21.12.2020 haben wir von Montag bis Sonntag ab 11 Uhr geöffnet. Änderungen der Öffnungszeiten sind jederzeit möglich.

Deine Hauptaufgaben:

- Koordinieren der warmen und kalten Küche
- Bons abrufen und die Speisenausgabe koordinieren
- Grillieren / warme Speisen zubereiten
- MEP arbeiten
- Abläufe optimieren, neues Personal einführen
- Bestellungen vorbereiten und zusammen mit der Gastronomieleitung auslösen
- HACCP und das Hygienekonzept umsetzen und einhalten
- Reinigungsarbeiten
- Warenkontrolle

Das bringst Du mit:

Vorzugsweise bringst Du eine abgeschlossene Lehre als Koch mit und bist gewohnt Abläufe zu koordinieren. Bei uns ist es wichtig, dass jeder dem anderen hilft, egal in welchem Bereich. Daher macht es Dir nichts aus, auch mal im Abwasch mitzuhelfen oder Getränke aus dem Lager zu holen.

Interessiert?

Du bist Koch aus Leidenschaft und begeisterst mit Freundlichkeit und Herzlichkeit, bist motiviert, flexibel und zuverlässig, dann sende uns Deine Bewerbung an helen@zugsports.ch