



Seit über 50 Jahren bereitet die EHL Ssth (Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie) in Passugg junge Menschen auf ihre berufliche Laufbahn vor. Die EHL Ssth bietet vernetzte Ausbildungsgänge von der Grundbildung über die höhere Fachschule bis hin zum Bachelor an. Seit 2014 ist die EHL Ssth Teil der EHL Gruppe (Ecole hôtelière de Lausanne Group), die zu den renommiertesten akademischen Hospitality Management Bildungsanbietern der Welt gehört.

Wir suchen ab August 2021 oder nach Vereinbarung einen

Koch Produktion (m/w/d)

Sie arbeiten in der kalten sowie warmen Produktionsküche für unser Outlet Restaurant «The Market».

IHRE HAUPTAUFGABEN:

- Produktion für das Buffet Restaurant «The Market»
- Mithilfe bei der Einführung von Innovation im Qualitätsbereich und technischen Verbesserungen
- Sicherstellung der Sauberkeit und Hygiene in allen Produktions- und Kühlräumen des Zuständigkeitsbereichs
- Einwandfreie Lagerung und Kontrolle der Lebensmittel
- Einhaltung der Arbeitssicherheit Vorschriften bei den Studenten und des Hilfspersonals

IHR PROFIL:

- Abgeschlossene Berufsausbildung zum Koch EFZ
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Erfahrung und Freude mit dem Umgang von Jugendlichen
- Flüssende Deutsch und Englisch Kenntnisse
- Kenntnisse von Office Produkten (Outlook, Word, Excel und Powerpoint)

Unsere Mitarbeitenden sind uns wichtig. Aus diesem Grund bieten wir ihnen nicht nur ein spannendes und internationales Arbeitsumfeld. Um mehr zu erfahren, schauen Sie auf unsere [Homepage](#).

Think you've got what it takes? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie an Frau Miriam Gartmann, HR Sachbearbeiterin (miriam.gartmann@ssth.ch) schicken können. Für Fragen steht Ihnen Herr Alfred Zuberbühler, Executive Chef (alfred.zuberbuehler@ssth.ch) gerne zur Verfügung (081 255 17 05).

Folgen Sie uns auf den verschiedenen Social-Media-Kanälen.

