

Die **BürGI Spezialitäten AG** ist ein traditionell orientierter Handwerksbetrieb und ist spezialisiert auf die Herstellung und den Verkauf von hochwertigen Confiserie- und Konditorei-Produkten. Neben dem Produktionsbetrieb und dem Verkaufsladen führt die BürGI Spezialitäten AG ein Café, welches täglich geöffnet ist. Die Besucher werden im Café mit hauseigenen Spezialitäten aus der Küche und der Backstube verwöhnt.

Zur Verstärkung unseres kleinen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine kreative, selbstständige und flexible Persönlichkeit als

Bistro-Koch 50% (w/m)

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Tagesverantwortung aller Posten in der Küche
- Anrichten der Desserts und Coupe
- Vorbereitung Brunch
- Sämtliche anfallenden Arbeiten in der Küche
- Unterstützung Einkauf, Wareneingang sowie Qualitätskontrolle der Produkte
- Reinigung und Einhaltung der Hygienevorschriften

Wir wünschen uns:

- Erfahrung in der Küche
- Ein Auge für das geschmackvolle Anrichten der Gerichte, Desserts und Coupe
- Eine motivierte Persönlichkeit, welche eine saubere, hygienische Arbeitsweise hat und sich rasch in ein neues Aufgabengebiet einarbeiten kann
- Freude daran in einem dynamischen Team mitzuwirken
- In hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren
- gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld. Ausserdem erwarten Sie attraktive Arbeitszeiten von ca. 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr (keine Zimmerstunde oder Abenddienste) sowie interessante Anstellungsbedingungen. Es sind mind. 2 Wochenendeinsätze zu leisten.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise in elektronischer Form:

Frau Sonja Strickler / Frau Annett Edelmann (Personal / Finanzen / Administration)

Email: bewerbung@buergi-pfyn.ch