

Koch (100%, m/w/d)

Restaurant Bären, Fisibach (AG)



Saisonale Küche interpretiert mit Schwung und Esprit!

Das Restaurant Bären in Fisibach an der Grenze des Zürcher Unterlands ist bekannt für seine hervorragende Küche und besondere Philosophie: seit 1998 bietet das traditionsbewusste Restaurant eine Oase der Ruhe und Wertschätzung: Bei uns meint Essen mehr als Nahrungsaufnahme – es ist ein purer Genuss für Körper und Seele. Unsere Slow Food-Philosophie verkörpert auch den grossen Respekt für die Natur. Fast alle Produkte und Speisen stammen aus der Region und werden von unseren langjährigen, nachhaltigkeitsbewussten Partnern hergestellt. Nun sucht unser familiäres und schlicht bärenstarkes Team Unterstützung: Wir bieten per sofort oder nach Vereinbarung eine Position als Koch oder Jungkoch.

Ihre Aufgaben

- Umgang mit den frischen Lebensmitteln der Region
- Konservieren der saisonalen Produkte (Sugo, Zucchetti, Mirabellen, Rüeblen etc.)
- Herstellen weiterer regionaler Produkte (Joghurt, Fleischspezialitäten, Amaretti und viele weitere Köstlichkeiten)
- Herstellung von köstlichen, fein zubereiteten Gerichten für unsere Restaurant-Gäste
- Zusammenarbeit mit unseren Produzenten
- Entwicklung und Ausprobieren kreativer Ideen

Ihr Profil

- Koch (gelernt oder angelernt)
- Freude am Umgang mit saisonalen Lebensmitteln
- Motiviert und lernwillig, offen für Neues, kreativ
- Freude an der Arbeit im Team
- Flexibel für Arbeitseinsätze von Donnerstag bis Sonntag

Wir bieten

- Traditionsbewusster Familienbetrieb mit sehr persönlicher Atmosphäre
- Moderner Arbeitsplatz und abwechslungsreiches Umfeld
- eine sich stets wandelnde Küche mit viel Raum zum Lernen und Weiterbilden
- Gastronomie auf höchstem Niveau
- Viel Freiraum für eigene Ideen und Kreationen
- Enge Zusammenarbeit mit dem Chef Pierre Arn

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Motivationsschreiben an baeren-fisibach@bluewin.ch. Für Rückfragen steht Ihnen die Geschäftsleiterin Béatrice Arn gerne unter 044 858 21 29 zur Verfügung.