

Küche

Koch in Festanstellung ab Herbst 2011 für langfristige Zusammenarbeit gesucht

Unsere Küche ist von September bis Mai zu 80 % vegetarisch konzipiert mit Fokus auf kreative Verarbeitung frischer und hochwertiger Produkte. Es wird auf Fertigprodukte verzichtet und somit die „gute alte“ Kochschule als Voraussetzung gewünscht. Wir sind ein kleines Küchenteam in einer kleinen Küche. Daher sind Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit oberstes Gebot. Sie sollten außerdem an allen Posten kompetent sein und/oder können als Jungkoch hier Ihre berufliche Laufbahn weiterentwickeln.

Wir bieten flexible Arbeitszeiten, harmonisches Arbeitsklima in flacher Hierarchie und faire Bezahlung.

Küchengehilfe auf Aushilfsbasis für die laufende Saison 2011 gesucht

Unser Küchenteam braucht noch Verstärkung für die nächsten 2-3 Monate (je nach Begabung und Engagement auch länger). Sie sollten körperlich belastbar, teamfähig und zuverlässig sein. Sie würden 2 – 3 Mal pro Woche für ca. 5 bis 8 h eingesetzt werden und hätten wöchentlich mitbestimmbare Arbeitszeiten. Ihren Stundenlohn bekommen Sie nach jeder Schicht bar ausbezahlt. Ihre Aufgaben wären:

- Spülen
- Vorbereitung des Mis-en-place
- Anrichten von Speisen, insbesondere am Gardemanger-Posten und Schwimmbad-Küche von Mitte Mai bis Mitte September
- Reinigung der Küche am Ende der Abendschicht
- Ggf. Zubereitung von Speisen

Service

Erfahrene Servicekräfte auf Aushilfsbasis für die laufende Saison 2011 gesucht

Unser Serviceteam braucht noch Verstärkung für die nächsten 2-3 Monate (je nach Begabung und Engagement auch länger). Sie sollten erfahren im Restaurantservice, teamfähig und zuverlässig sein. Sie würden 2 – 3 Mal pro Woche für ca. 5 bis 8 h eingesetzt werden und hätten wöchentlich mitbestimmbare Arbeitszeiten. Ihren Stundenlohn bekommen Sie nach jeder Schicht bar ausbezahlt. Wenn Sie zwischen 18 und 28 Jahre alt sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!