



KÜCHE SUCHT: BESATZUNG

Unser Haus Neumühle

Das Hotel-Restaurant Neumühle ist ein Ort der Begegnungen und Berührungen. Geschichtsträchtig, liebevoll in die Roggenburger Waldlandschaft eingebettet, bietet der seit 2003 im Besitz der Familie Weck befindliche Betrieb, allen Ruhe suchenden und naturbegeisterten Menschen einen wundervollen Rückzugsort in traumhafter Umgebung.

Unser Stil ist natürlich, einfach und köstlich und wir sind bestrebt, unseren Gästen unvergessliche Momente zu bieten.

Zum Saisonstart am Donnerstag 28. Februar 2019 suchen wir, als Ergänzung unseres neu zu bildenden Teams, eine naturbegeisterte Mannschaft, allen voran den Küchenverantwortlichen.

«Improvisiere, und der Künstler kommt zum Vorschein»

Wenn Du Dich dadurch angesprochen fühlst, dann suchen wir genau Dich, denn unsere Gäste werden mit spontanen Menüs aus der Küche verwöhnt – eine Karte gibt es hier nicht.

Du bringst mit

Abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ mit guten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift

Berufserfahrung im à la carte und Bankett Bereich

Motiviertes und eigenverantwortliches Handeln, hohes Mass an kreativen Ideen und Kochleidenschaft

Wir bieten Dir

Eine Arbeitsumgebung an einem sehr speziellen Ort

Mitwirkung und -gestaltung der Küchenprozesse und des neuen Teams, das sich im Aufbau befindet

Umgang mit frischen Bio-Produkten und hohe Eigenverantwortung bei der Gestaltung der Speisen

Möglichkeit einer Unterkunft

Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen

Besteht Interesse an dieser speziellen Gelegenheit, melde Dich doch unverbindlich für eine Besichtigung und ein Erstgespräch bei mir: Christine Weck, +41 32 431 13 50

[Hotel | Restaurant - Neumühle](#)

Ederswilerstr. 1, CH-2814 Roggenburg, T: +41 32 431 13 50

info@neumuehle.ch - www.neumuehle.ch

Öffnungszeiten: täglich ab 09:00 Uhr, Dienstag und Mittwoch Ruhetage