



Das Hotel & Restaurant kommod bietet mit seiner modernen, zukunftsgerichteten Ausstattung seinen Gästen eine Vielzahl an Nutzungsmöglichkeiten. Neben dem Restaurant kommod gehört das neue à la Carte Restaurant tenn, 33 Hotelzimmer und 6 Sitzungs- und Konferenzzimmer sowie eine einzigartige Dachterrasse zur Infrastruktur, welche prädestiniert ist für unvergessliche Events. Neben Gästen aus der Business- und Sportwelt, welche sich für längere Aufenthalte im kommod einquartieren, sind auch Tagestouristen viel und gerne gesehen. Für die bestehende Infrastruktur und den derzeit entstehenden Anbau kommod 2.0 mit zusätzlichen 20 Hotelzimmern, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort einen

Koch (w/m) 80 – 100%

Ihre Aufgaben:

- Selbständiges Zubereiten von kalten & warmen Speisen im à la carte Bereich
- Kochen auch für Events und im grösseren Rahmen
- Einhalten und Umsetzen des Hygienekonzeptes
- Einbringen und Umsetzen von neuen Ideen in Absprache mit dem Team
- Verantwortlich für das Mise en Place sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten

Ihr Profil:

- Ausbildung als Koch (EFZ) mit Berufserfahrung
- Leidenschaft für den Beruf und freundliches, professionelles Auftreten
- Gute Deutschkenntnisse (Englischkenntnisse von Vorteil)
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Hohes Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten

Was wir Ihnen bieten:

- Ein vielseitiges, abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Ein modernes und attraktives Arbeitsumfeld
- Entwicklungsperspektiven
- Ein dynamisches, kollegiales Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freut sich Philipp Greber auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon +423 373 37 77 oder philipp.greber@kommod.li gerne zur Verfügung.