

# Lehrstelle Sommer 2022 Koch/Köchin

MIT DEINER ARBEIT ÜBERRASCHST DU DIE GÄSTE TÄGLICH AUFS NEUE!

Du planst den Tagesablauf, nimmst frische und vorbereitete Produkte entgegen und kontrollierst, ob die Qualität einwandfrei ist. Du lernst, wie man aus hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln schmackhafte Speisen zubereitet und sie auf dem Teller attraktiv anrichtet.

Arbeitest du gerne im Team? Bewahrst du in hektischen Situationen einen kühlen Kopf? Bist du gerne kreativ? Sind dir Hygiene und Ordnung wichtig? Probierst du gerne neue Nahrungsmittel aus?

Dann ist die Ausbildung zur Köchin / zum Koch genau das richtige für dich!

Sende deine vollständige Bewerbung an:

eat@restaurant-saege.ch oder via Post: Restaurant Säge, Säge 119, 4467 Rothenfluh

Das «Saagi»-Team freut sich auf deine Bewerbung.