



OSPELT

wo ma mi kennt

REGIONAL - PERSÖNLICH - GENUSSVOLL

Wir suchen einen **Koch (m/w) 100%**

Funktion / Tätigkeit

- Vor- und Zubereitung von Kalt- und Warmspeisen
- Produktion und Qualitätskontrolle aller Speisen
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufs
- Preiskalkulation von Menüs
- Einhaltung der Hygienestandards

Wir bieten Ihnen

- Eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem modernen und dynamischen Familienbetrieb
- Jahresanstellung
- Einen sicheren Arbeitsplatz
- Vergünstigte Einkaufs- und Verpflegungsmöglichkeiten

Anforderungen / Qualifikationen

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft und Leidenschaft fürs Kochen
- Gepflegtes Auftreten
- Innovativ und selbständig
- Flexibel und kreativ
- Verantwortungsbewusst und belastbar für unregelmässige Arbeitszeiten (über Mittag, am Abend, Wochenenden)

Hinweis für Personen die in der Schweiz oder in Österreich wohnhaft sind:

Da der Firmensitz in Liechtenstein ist, können wir nur von CH / EU / EWR Bürgern Bewerbungen entgegen nehmen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen können Sie an diese Adresse senden (vorzugsweise per Mail):

niedhart@ospelt-ag.li

OSPELT Catering AG, z.Hd. Frau Raffaella Niedhart, Churer Strasse 32, Postfach 44, LI-9485 Nendeln

