



Dein Kochtalent und Dein Know how sind gefragt. Mitentscheiden in einer Küche, welche viele Produkte aus dem eigenen Bio-Garten und der Region verarbeitet. Bei uns kannst Du dein erlerntes Fachwissen anwenden und an Lernende mit einem Handicap weitergeben, Dich im Beruf weiterentwickeln und engagiert im Team von fünf Köchen einen bedeutenden Beitrag leisten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin/Koch EFZ 80-100% Pensum

Die Einsatzplanung ist ohne „Zimmerstunde“

Du hast Erfahrung im à la carte und im Bankettbereich sammeln können? Mit Deinem beruflichen Können und Deiner positiven Einstellung unterstützt Du das tolle Betriebsklima. Die Lihn-Küche zeichnet sich durch das kreative und frische Buffet- und das kleine, feine à la carte-Angebot aus. Profitiere bei uns von einem fairen Lohn, guten Sozialleistungen und der Glarnerland BonusCard für Gastro-Mitarbeitende.

Bist Du interessiert? Rufe uns an für weitere Informationen. Küchenchef Christian Panzer oder Betriebsleiter Urs Brotschi geben Dir gerne Auskunft. Sende die Bewerbungsunterlagen per Mail an:

Seminarhotel Lihn

Christian Panzer, Küchenchef

8757 Filzbach - Glarus Nord

055 614 64 64

christian.panzer@lihn.ch


SeminarhotelLihn
Beflügelt Geist und Sinne