

Zu unseren Betrieben:

Der **Landgasthof Seelust** ist ein Hotel- und Restaurationsbetrieb in Egnach am Bodensee. Wir pflegen eine saisonale Frischmarktküche und bieten Platz für 80 Gäste (à la carte). Für Bankette stehen uns Räumlichkeiten von 10-130 Personen zur Verfügung. Mit Catering von 10 bis 200 Personen bieten wir eine zusätzliche Dienstleistung für unsere Kunden.

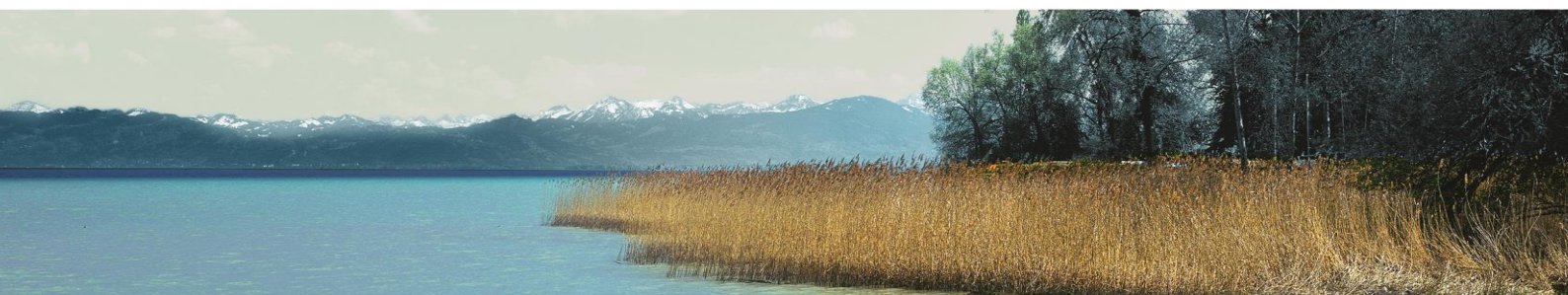
Wir beschäftigen 50 Mitarbeiter während des ganzen Jahres.



Seit 6 Jahren ist unser **Restaurant Seehuus** (Neueröffnung 2016) (3 Gehminuten von der Seelust entfernt) in Betrieb. Mit 100 à la carte-Plätzen und einem Bankettbereich bieten wir ein zusätzliches Angebot für unsere Kunden: Badegäste, Camping, Wanderer, Spaziergänger, Velofahrer, Festgesellschaften. Die sehr starke Frequenz in den Sommermonaten verlangt, dass wir die 20 Mitarbeiter flexibel einsetzen können.



Ganz nach unserem Motto «Wir leben Gastfreundschaft» stehen bei uns die Gäste im **3 Sterne Hotel,-Restaurant Seegarten in Arbon** im Zentrum unserer Arbeit, denn wir pflegen die Gastfreundschaft mit Herzblut. Das Restaurant, die Lounge mit Bar und Kamin, oder die Terrasse laden ein zum Verweilen und geniessen. In unserem 3 – Sterne Hotel haben wir 42 moderne Zimmer. Im Restaurant und der angrenzenden Terrasse können wir bis zu 80 Personen bedienen. Wir haben im Saal die Möglichkeit Bankette oder Seminare bis zu 60 Personen durchführen



Wir suchen:

...eine freundliche, selbständige und kreative Persönlichkeit, welche die folgenden Eigenschaften erfüllt:

- Ausbildung Koch/Köchin EFZ oder mit langjähriger Berufserfahrung
- Arbeiten nach HACCP Hygienestandard
- Gewissenhafter Umgang mit Lebensmitteln
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft am Wochenende und Abende zu arbeiten
- Gute Deutschkenntnisse mindestens B2

Ihre Aufgaben:

- Kochen und Anrichten der Speisen
- neue Gerichte kreieren
- Mitarbeit bei der Angebotsgestaltung
- Einhaltung der HACCP-Richtlinien
- Allgemeines Mise en Place
- Anleitung der Küchenhelfer*innen und Lernenden
- Küchenabläufe planen, überwachen und optimieren

Wir bieten:

- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen und Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten mit betrieblicher Unterstützung
- Moderne helle Arbeitsplätze mit neuster Küchentechnik
- Angenehmes Arbeitsumfeld in einem gewachsenen familiären Team
- Unterkunft auf Anfrage
- Gratis Parkplätze
- 6 Wochen Ferien
- 5 Flexible Ferienlösungen
- Modern transparente Zeiterfassung
- Saisonabo für die Badi Wiedehorn

