

Bei uns sind Sie das Salz in der Suppe

Das Hotel Ibis Zürich-Adliswil verfügt über 117 Zimmer sowie das modern gemütliche Restaurant Boom und ist ein selbständiger Franchise-Betrieb, welcher zur IBISCUS Hotel Beteiligungs AG gehört.

5 gute Gründe sich für uns als Arbeitgeber zu entscheiden

- Wir sind ein sehr erfolgreicher und dynamischer Betrieb
- Wir verstehen uns als Familienunternehmung
- Ihre Ideen sind uns wichtig – wir fordern und fördern Sie, um einen gemeinsamen Weg zu gehen
- Sie profitieren von sensationellen Mitarbeiterkonditionen in den Betrieben der IBISCUS-Gruppe
- Geniessen Sie attraktive Benefits wie vergünstigte Preise auf Hotelübernachtungen in Partnerhotels

Überzeugt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als

Koch/Chef de Partie 100% (m/w)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder bringen sehr gute Berufserfahrungen als Koch mit.

Ihr Aufgabengebiet umfasst den Einsatz auf beiden Posten unserer kleinen Sichtküche und somit auch die herzliche und zuvorkommende Kommunikation mit unseren Gästen.

In Abwesenheit des Küchenchefs übernehmen Sie Aufgaben wie Bestellungen oder auch die Tagesorganisation der Küche.

Sie sind belastbar, arbeiten effizient, haben ein Flair für Hygiene und sind gut organisiert.

Sie sind bereit, regelmässig mit Zimmerstunde zu arbeiten.

Ihr Ziel ist nicht die „Spitzengastronomie“. Sie möchten aber gerne langfristig zum Erfolg unserer familiären Unternehmung beitragen – dann sind Sie bei uns genau richtig.

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto, möglichst elektronisch an: lucien.geyer@ibiscusmanagement.ch, Lucien Geyer, IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur, +41 52 267 00 60, www.ibiscusmanagement.ch