



## **Koch/Köchin (m/w/d) 80-100%**

Willst du Teil eines aufregenden gastronomischen Neuanfangs werden?

Wir, die Rhyschänzli Gruppe, hauchen dem ehemaligen Traditionslokal "Cafe Spitz" seit dem 28. März 2024 neues Leben ein. Auf der grossen Terrasse vom "Du Pont" servieren wir nicht nur Speisen & eiskalte Drinks, sondern schaffen auch einzigartige Erinnerungen.

### **Was wir bieten**

- Die wahrscheinlich schönste Terrasse Basels
- Ein inspirierendes Arbeitsumfeld
- Die Möglichkeit, Teil eines innovativen Projekts zu sein
- Raum für Kreativität und persönliche Entfaltung
- Forderung und Förderung in einem abwechslungsreichen Arbeitsalltag
- Moderne Arbeitszeitplanung um auch private Interessen verfolgen zu können
- Aufstiegs- und Entfaltungsmöglichkeiten dank des Rhyschänzli Netzwerkes
- Rabatte innerhalb der Rhyschänzli-Gruppe & Vergünstigungen bei den Partnern

### **Dein Profil**

Du hast eine abgeschlossene Berufsausbildung EBA oder EFZ als Koch und Erfahrung im À-la-carte-Service sowie idealerweise auch im Bankettservice.

Du arbeitest zuverlässig, hast ein hohes Qualitätsbewusstsein und ein fundiertes fachliches Knowhow. Du bist es gewohnt, deinen Posten autonom zu führen, übernimmst gerne Verantwortung für deine Arbeit und trägst Sorgfalt zu Waren und Geräten.

Durch deine Belastbarkeit, guten organisatorischen Fähigkeiten und soziale Kompetenz fügst du dich nahtlos in unser Team ein.

## Dein Aufgabengebiet

- Selbständige Mise-en-place
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes
- Aufrechterhaltung des Qualitätsstandards
- Lebensmittelbestellungen
- Instandhaltung der Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und Geräte sowie
- Einhaltung der HACCP- Standards und des Hygienekonzeptes

Wenn du Herausforderungen liebst, gerne in einem dynamischen Umfeld arbeitest und dazu beitragen möchtest, ein traditionelles Lokal in einen modernen Treffpunkt umzuwandeln, dann **bewirb dich jetzt bei Chantal über [jobs@rhyschaenzli.ch](mailto:jobs@rhyschaenzli.ch) - wir freuen uns auf dich! <3**