

Köchin / Koch (80-100%)

Ein Restaurant mit 80 Plätzen in bester Lage, ein stilvolles Seminarhotel mit 40 Zimmern sowie modernen Seminar- und Banketträumen – und ein kollegiales, wertschätzendes Arbeitsklima: Das könnte dein neuer Arbeitsplatz sein.



Deine Aufgaben:

- Mitarbeit in der vielseitigen **à-la-carte- und Bankettküche**
- Mitgestaltung des kulinarischen Angebots
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Tagesgeschäft

Das bringst du mit:

- Eine **abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ**
- Mehrjährige Berufserfahrung (idealerweise in vergleichbarem Umfeld)
- Leidenschaft für gutes Essen und sauberes Handwerk
- Teamgeist, Belastbarkeit und eine strukturierte Arbeitsweise

Das bieten wir dir:

- **Attraktive 4-Tage-Woche** – mehr Zeit für Familie, Freunde und Freizeit
- **Faire Entlohnung**, abgestimmt auf deine Qualifikation und Erfahrung
- Ein vielseitiges, **abwechslungsreiches Arbeitsumfeld**
- Ein stabiles Team, das zusammenhält und sich gegenseitig unterstützt
- Möglichkeiten zur **fachlichen Weiterentwicklung** (z. B. Weiterbildungen, neue Aufgabenbereiche)

Du möchtest nicht einfach nur mitkochen, sondern Teil eines ambitionierten und gleichzeitig familiären Teams sein?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung – gerne auch mit ein paar persönlichen Worten, was dich motiviert.

Philip Bühler
Bienenberg 84
4410 Liestal
Tel. +41 61 906 78 05
jobs@hotelbienenberg.ch