

Köchin / Koch (80-100%)

Du liebst gutes Essen, frische Produkte und ein Team, das zusammenhält?
Du willst nicht nur „mitlaufen“, sondern mitgestalten – vom Teller bis zur Menüidee?

Dann bist du als Köchin/Koch im Hotel Bienenberg in Liestal genau richtig. Bei uns arbeitest du in einer vielseitigen Küche mit à-la-carte- und Bankettbetrieb, bringst deine Ideen ein und profitierst gleichzeitig von einer attraktiven 4-Tage-Woche.



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**
- Leidenschaft für gutes Essen und sauberes Handwerk
- Humor und Teamgeist
- Belastbarkeit und eine strukturierte Arbeitsweise
- Lust auf aktives Mitgestalten

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!

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