

Arbeiten wo andere «einen Moment Ferien» geniessen!

Für das Marina Walensee suchen wir zur Verstärkung des Teams einen motivierten und selbstständigen

Pizzaiolo (m/w/d, 100 %)

Was wir bieten:

- Einen attraktiven und schön gelegenen Arbeitsplatz direkt am See mit schöner Sonnenterrasse
- ÖV – Anschluss oder Mitarbeiterparkplätze inkl.
- Hilfsbereites und junges Team
- Ein modernes und effizientes Servicesystem
- Arbeitsplan mit gegenseitiger Vereinbarung
- Mitwirken in einem aufstrebenden Unternehmen
- Spass an der Arbeit in der Gastronomie
- Faire Entlohnung

Ihre Aufgaben

- Selbstständige Herstellung von Pizzateig (inkl. Teigführung, Gärung und Qualitätskontrolle)
- Vorbereitung (Mise en Place) aller pizzarelevanten Zutaten
- Zubereitung der Pizza
- Zubereitung von Speisen der kleinen Karte (z. B. Kinderkarte, Salate, einfache warme Gerichte, Desserts)
- Unterstützung bei der Menüvorbereitung und Warenbereitstellung
- Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften (HACCP)

Was wir erwarten

- Enge Zusammenarbeit mit Küche und Service
- Flexibler Einsatz je nach Betriebsauslastung
- Mehrjährige Berufserfahrung als Pizzaiolo/ Bäcker, Erfahrung in der Küche
- Fundierte Kenntnisse in der Herstellung von Pizzateig (idealerweise Langzeitführung)
- Kenntnisse der französischen und mediterranen / italienischen Küche von Vorteil
- Selbstständige, strukturierte und saubere Arbeitsweise
- Flexibilität hinsichtlich Arbeitszeiten (Nachmittag- und Abendservice)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Herr Luca Uehli auf Ihre Bewerbung und für weitere Auskünfte zur Stelle steht Ihnen Luca Uehli (kueche@marina-walensee.ch / Tel. +41 81 720 31 00) zur Verfügung.

Marina Walensee AG

Luca Uehli
Küchenchef / Mitglied der GL

E-Mail: karriere@marina-walensee.ch

