



## **Stellenbeschreibung Milchmanufaktur Einsiedeln AG**

# **Koch / Köchin EFZ**

### **Restaurant Milchmanufaktur**

Geniessen Sie die traditionelle, regionale und einheimische Küche mit typischen Einsiedler Spezialitäten. Wir achten darauf, dass wir unsere Zutaten von einheimischen Lieferanten und regionalen Produzenten beziehen. Als ein «ächt SCHWYZ»-Restaurant findet man auf unserer Menükarte typische, traditionelle Einsiedler und Schwyzer Gerichte, aber auch neue Kreationen, die von althergebrachten Rezepten inspiriert wurden.

### **Gastwirtschaft im Abteihof**

Idylle hinter den Klostermauern - die Gastwirtschaft ist ein Treffpunkt, wo sich Gäste von Nah und Fern aus aller Welt treffen. Einheimische, Mitarbeitende des Klosters sowie Pilger und Touristen aus aller Welt treffen sich hier um die gute Einsiedler Bergluft zu geniessen und den Alltag hinter sich zu lassen. Aus der Abteihof-Küche gibt es einheimische «Milchi-Plättli», Flammkuchen, feine Salat-Bowls oder Einsiedler Glace-Coups, welche von unserem Service-Team mit Charme serviert werden.

### **Deine Aufgaben:**

- Du verwöhnst unsere Gäste täglich mit frischen Speisen
- Fachgerechte Zubereitung der Speisen in der warmen und kalten Küche
- Einhaltung der gesetzlichen und hygienischen Vorschriften im ganzen Küchenbereich
- Kontrolle der Lieferungen (Temperatur, Kühlkette und Gebinde)
- Hygienisch einwandfreie Verarbeitung der Lebensmittel
- Umsetzung und Einhaltung unserer Qualitätsstandards und Hygienekonzepts

### **Dein Profil:**

- Abgeschlossene Küchen-Ausbildung Koch / Köchin EFZ
- Ausgeprägtes Hygiene- und Kostenbewusstsein
- Belastbarkeit, Zuverlässigkeit, Flexibilität
- Kommunikationsstark, qualitätsbewusst und teamorientiert

### **Das erwartet Dich bei uns:**

- Tagesbetrieb mit gelegentlichen Abendeinsätzen
- Schichtarbeitszeiten ohne Zimmerstunde
- Monatliche Arbeitsplanung
- Rabatte auf Produkte der Milchmanufaktur Einsiedeln