



LINDE ROGGWIL

## Linde Roggwil – Wo man besser Is(s)t!

Die Linde Roggwil steht für gut bürgerliche und ehrliche Schweizer Kochkunst. Unser Mittagsmenu bietet kulinarische Abwechslung für Berufstätige. Abends geniessen Sie in gemütlicher Atmosphäre die neusten Kreationen von Chefkoch Christian Tobler und seinem Team – saisonale Gerichte, immer marktfrisch und mit regionalen Zutaten zubereitet.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung im 100% Pensum (oder im Jobsharing ca. 60%) eine/n

## stellvertretende/n Küchenchef/in

### Ihr Aufgaben- und Verantwortungsbereich:

- Aktives arbeiten auf allen Stationen, Gardemanger, Entremetier, Saucier und Patisserie
- Vertreten des Küchenchefs
- Frische Zubereitung der Grundprodukte
- Kreative Menüplanung

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung EFZ
  - Aufgestellte, fröhliche, belastbare und motivierte Persönlichkeit
  - Jung oder jung geblieben
  - Kundenorientiertes denken und handeln
  - Durchführen von allgemeinen Reinigungsarbeiten nach Hygienekonzept
- ... und das ganze gewürzt mit einer Prise Leidenschaft! :-)

### Unser Angebot:

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe, in einer Funktion, die Spass macht und zugleich fordert. Die Linde Roggwil ist ein gepflegtes Speise Restaurant, wir bieten ein gutes Arbeitsklima, in einem jungen und aufgestellten Team.

### Ihr Kontakt:

Sie sind an einer Anstellung interessiert und wollen sich mit uns weiterentwickeln? Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Foto, Zeugnissen und Motivationsschreiben in elektronischer Form an:

[info@linde-roggwil.ch](mailto:info@linde-roggwil.ch)

Linde Roggwil  
Christian und Ramona Tobler  
St. Gallerstr. 46  
9325 Roggwil TG  
071/ 455 12 04