

We're Hiring



Commis de Cuisine (80-100%)

Ein besonderer Ort sucht eine besondere Persönlichkeit.

Der Bauernhof Zug ist kein gewöhnlicher Arbeitgeber – und auch kein gewöhnlicher Ort.

Zwischen Tradition und Moderne, zwischen Natur und Urbanität entsteht ein gastronomischer Begegnungsraum, der Menschen verbindet, inspiriert und überrascht.

Für dieses besondere Projekt suchen wir eine motivierte Persönlichkeit, die mit Leidenschaft kocht, lernen möchte und Teil einer modernen Küchenwelt werden will.

Jemanden, der nicht nur unterstützt, sondern wächst.

Der nicht nur vorbereitet, sondern Verantwortung übernimmt.

Der nicht nur mitarbeitet, sondern täglich dazulernt und sein Handwerk weiterentwickelt.

BAUERNHOF
ZUG

We're Hiring

Was dich erwartet

Du wirst Teil eines hochmodernen, neu entstehenden Gastronomieprojekts mit visionärer Ausrichtung und arbeitest für einen Arbeitgeber, der Menschen, Werte und Qualität konsequent ins Zentrum stellt.

Dich erwarten attraktive Arbeitsbedingungen, zeitgemässe Strukturen sowie vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb der Küche. In einem Umfeld, in dem Teamgeist, Mitdenken und professionelle Zusammenarbeit grossgeschrieben werden, erhältst du die Chance, deinen Posten eigenständig zu führen, Verantwortung zu übernehmen und mit deinem Können zu einem Ort beizutragen, der besondere gastronomische Momente möglich macht.

Deine Aufgaben

- Unterstützung der Küchenbrigade in allen Bereichen (warm, kalt, mise en place, Events)
- Vorbereitung von Zutaten, Grundrezepturen und Basisarbeiten
- Mitarbeit bei der Produktion im à la carte- und Eventgeschäft
- Sorgfältiges und sauberes Arbeiten nach Vorgaben des Küchenchefs und der Postenchefs
- Sicherstellung von Ordnung, Sauberkeit und Einhaltung aller Hygienevorschriften (HACCP)
- Aktive Mitarbeit beim Anrichten und Ausgeben der Speisen
- Bereitschaft, in verschiedenen Posten Erfahrungen zu sammeln und mitzudenken

Was bringst du mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin EFZ oder in Ausbildung/berufsnahem Einstieg
- Erste praktische Erfahrungen in der Küche (à la carte oder Produktion)
- Leidenschaft für Kochen, Geschmack und Handwerk
- Strukturierte, saubere und zuverlässige Arbeitsweise
- Lernbereitschaft, Neugier und Motivation, sich weiterzuentwickeln
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Freude an Zusammenarbeit
- Gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil

Dann sende uns deine vollständige Bewerbung an hello@bauernhofzug.ch