

Das jüngste Konzept der Marina Lachen, das The Steakhouse, ist ein echtes Erlebnis für Liebhaber von Fleisch und Seafood vom offenen Holzkohlegrill!  
Das stimmungsvolle Restaurant bietet viele Freiheiten und setzt ausserdem bei allen Produkten auf Top-Qualität und eine unbedenkliche Herkunft. Mit 68 Innen- und 56 Aussenplätzen bietet das moderne Restaurantkonzept eine gemütliche Atmosphäre direkt am Zürichsee.

Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## CHEF DE PARTIE @ The Steakhouse

Du hast eine Ausbildung zum Koch und konntest bereits etwas Berufserfahrung sammeln. Zudem bist du zwischen 20 und 30 Jahre jung, belastbar, flexibel, arbeitest selbständig und zuverlässig. Weiter bezeichnest du dich als Teamplayer und legst grossen Wert auf Qualität.

Zu deinen Aufgaben im The Steakhouse zählen:

- Selbständiges Führen eines Postens
- Produktion der täglich frisch hergestellten Speisen
- Lehrlingsmitbetreuung
- Mithilfe bei der Warenannahme
- Einhalten der Hygienerichtlinien
- Einhalten der Qualitätsstandards
- Bestellungen für den Tagesbedarf
- Mitgestaltung des wöchentlich wechselnden Angebotes
- Mithilfe bei Banketten und Caterings

An der Marina Lachen erwarten dich eine junge, motivierte Equipe, eine Arbeitsatmosphäre, die Freude bereitet, gute und faire Anstellungsbedingungen, Karriereöglichkeiten und die schönsten Sonnenuntergänge am Zürichsee.

Wir freuen uns auf deine komplette Bewerbung inklusive Foto an:

Marina Gastro AG  
Human Resources  
Hafenstrasse 4  
CH-8853 Lachen  
hr@marinalachen.ch