



## Stellenangebot: Koch/Köchin EFZ für unsere Produktionsküche, 50%

Wir suchen echte Teamplayer und Organisationstalente, die tatkräftig anpacken können. Das The Lab Hotel ist ein trendiger Hotel- und Restaurantbetrieb, Innovationsplattform und Lernort. Die Infrastruktur umfasst 45 moderne Hotelzimmer, 6 innovative Lab Rooms, 13 grosszügige Serviced Apartments, 6 trendige Kapselzimmer und 29 Student Rooms. Die Lab Rooms bilden das Herzstück vom The Lab Hotel und damit die Schnittstellen zwischen Hotellerie, Branche und Bildung. Dies ist der Ort, in dem Trends, neue Technologien und Ideen aus Hotellerie und Gastronomie mit Branchenpartnern ausprobiert und umgesetzt werden.

Neben dem umfangreichen Übernachtungsangebot stehen dem Gast ein kulinarisches Angebot in der The Hub Bar sowie im Food Market mit Self Service Restaurant zur Verfügung. Ein breites Raumangebot mit hellem Work Space einem multifunktionalen Cube Lab, einem Auditorium sowie Meeting- und Seminarräumen unterschiedlichster Grösse runden das Angebot ab.

### Wir suchen dich, wenn du ...

- ein\*e geborene\*r Küchenprofi bist, welche\*r die Küchenbrigade mit viel Freude am Beruf ergänzt
- bereits etwas Berufserfahrung mitbringst
- einfach Spass hast, Deine Gäste mit Deinem Essensangebot zu verzaubern
- Wochenenddienste als willkommene Abwechslung siehst
- als Teamplayer auch selbständig Tätigkeiten ausführst
- in hektischen Situationen den Überblick behältst

Keine Sorge, wir unterstützen Dich gerne beim Einstieg in das neue Arbeitsumfeld. Für Fragen steht Dir Debora Capela Lopes, Leiterin Meeting & Event, per E-Mail unter [debora.capelalopes@hfthun.ch](mailto:debora.capelalopes@hfthun.ch) oder telefonisch unter 033 227 77 71 zur Verfügung.

Deine Bewerbung schicke uns bitte an unsere HR-Abteilung: [markus.stocker@thelabhotel.ch](mailto:markus.stocker@thelabhotel.ch). Die Bewerbungsfrist läuft bis zum **8. August 2022**.

**Du fühlst Dich angesprochen?** Dann werde Teil unseres Teams und unterstütze uns **ab sofort oder nach Vereinbarung als Koch/Köchin EFZ 50% in unserer Produktionsküche**

### Diese Tätigkeiten warten auf dich:

- Unterstützung unserer motivierten Küchenbrigade
- Mitverantwortung für den gesamten Produktionsprozess
- Tägliches Mise-en-place erstellen
- Fachkundige Verarbeitung der Lebensmittel
- Mitverantwortung bei der Zubereitung der Speisen
- Einhaltung der Vorgaben des Hygienekonzeptes nach HACCP
- Warenannahme und systematische Kontrolle der Lagerung
- Mitarbeit bei logistischen Tätigkeiten

### Freue dich auf eine berufliche Zukunft, in einem Betrieb

- mit einem dynamischen und jugendlichen Umfeld
- mit top moderner Infrastruktur, bei dem du mit unterschiedlichen Gästebedürfnissen zu tun hast
- inmitten einer tollen Umgebung, wo andere Ferien machen
- mit attraktiven Ermässigungen auf Hotel- und Restaurant-Angebote
- mit fixen Ferienzeiten während der Schulferien
- mit mehrheitlich freien Wochenenden
- welcher zu den renommierten Hotelfachschulen der Schweiz gehört