



Chef de Partie (m/w)

Demi-Chef de partie (m/w)

Commis de cuisine (m/w)

Sie sind ein Teamplayer, kreativ und flexibel, à-la-carte und Bankett erfahren, haben Kenntnisse der neusten Kochtechnologien, ein gutes Geschmackempfinden, mit mehr oder weniger Erfahrung und interessiert und offen Neues zu lernen und Ihren Teil zum guten Ergebnis beizusteuern. Was Sie über die Lebensmittelhygiene wissen, setzen Sie jeden Tag automatisch ein.



Eine vielseitige Herausforderung mit Abwechslung und Spass erwartet Sie in Ihrem neuen Team.

Eintritt nach Vereinbarung - auf einen guten Spieler können wir auch warten.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

Unser Küchenchef, Arthur Eikel freut sich, Sie bald persönlich kennen zu lernen und einen Probetag zu vereinbaren.



Hotel Merian AG
Elisabeth Füg
Personalverantwortliche
Rheingasse 2
4058 Basel



elisabeth.fueeg@hotelmerianbasel.ch
+41 (0) 61 685 11 11 Fax +41 (0) 61 685 11 12