



Das neu renovierte Restaurant Thurberg ist ein moderner, neuzeitlicher Gilde Betrieb mit Familientradition. Der Thurberg liegt in Mitten des eigenen Rebberges oberhalb der Stadt Weinfelden.

Zur Unterstützung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## **Koch / Chef de partie 100% (w/m)**

### **Sie sind...**

...Koch aus Leidenschaft und sind auf verschiedenen Posten einsetzbar. Das Fundament Ihres Könnens bildet eine abgeschlossene Berufslehre als Koch. Ausserdem bringen Sie fundierte Kenntnisse im Bereich kreativer Frischküche mit und sind bereit dazuzulernen und sich weiterzuentwickeln. Wenn Sie zudem selbstständig, teamfähig, kreativ und belastbar sind entsprechen Sie unserem Wunschprofil.

### **Ihre Hauptaufgaben**

- Selbstständiges Führen eines Küchenpostens – Einsetzbar auf verschiedenen Posten: Entremetier, Gardemanger und Bankett
- Fachgerechte Verarbeitung und Kenntnisse von Frischprodukten
- Sicherstellung der Konstanz und Qualität der Speisen
- Mitverantwortung bei der Umsetzung & Ueberwachung des Hygienekonzeptes

### **Fühlen Sie sich angesprochen?**

Daniel Franz – Inhaber & Küchenchef, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und steht Ihnen für Fragen unter Telefon 071 / 622 13 11 oder E-Mail [restaurant@thurberg.ch](mailto:restaurant@thurberg.ch) gerne zur Verfügung.