

Casserolier / Küchenhilfe (80–100%)

Du arbeitest gerne im Hintergrund, sorgst für Ordnung und Sauberkeit und bist ein unverzichtbarer Teil des Küchenteams?

Dann werde Teil der Küche im Hotel & Restaurant Krone Aarberg, wo Tradition und Gastfreundschaft auf moderne Gastronomie treffen!

Deine Aufgaben

- Reinigung von Geschirr, Küchenutensilien und Kochgeräten
- Sicherstellung eines sauberen und hygienischen Arbeitsumfeldes
- Unterstützung des Küchenteams bei einfachen Vorbereitungsarbeiten
- Entsorgung von Abfällen gemäss Hygiene- und Recyclingvorgaben
- Ordnung und Sauberkeit in den Lagerräumen sowie im Abwaschbereich
- Mithilfe bei Annahme und Einlagerung von Lieferungen

Das bringst du mit

- Erfahrung in der Gastronomie-Reinigung oder grosses Interesse, dich einzuarbeiten
- Zuverlässige, sorgfältige und belastbare Arbeitsweise
- Freude an Teamarbeit und einem lebhaften Arbeitsumfeld
- Gute körperliche Kondition und Organisationstalent
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (inkl. Abende und Wochenenden)

Das bieten wir

- Eine wichtige, verantwortungsvolle Rolle in einem traditionsreichen Haus
- Ein motiviertes Team und ein familiäres Arbeitsklima
- Faire Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeiten
- Gründliche Einarbeitung sowie Möglichkeiten zur Weiterentwicklung
- Mittagstisch für schulpflichtige Kinder der Angestellten
- Vergünstigungen im Restaurant und bei Übernachtungen

Das Hotel & Restaurant Krone Aarberg liegt im Herzen des malerischen Aarberg und verbindet Geschichte mit modernem Komfort. Unsere Gäste schätzen die persönliche Atmosphäre, unsere regional inspirierten Speisen und den ausgezeichneten Service.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung! Bitte sende deine Unterlagen an: willkommen@krone-aarberg.ch. Für weitere Informationen: **032 391 99 66**