



# Mir sueche Di!

**Koch | Köchin EFZ 100%**  
ab sofort oder nach Vereinbarung

Seit Januar 2016 läuft das Rössli unter dem Namen «Werkstatt der Sinne AG»  
Die Tradition und das Moderne verbinden, einfach gemütlich und einfach gediegen.  
Im Zeichen dieser Worte empfehlen wir uns für einen einfach(-en) guten Mittagsteller,  
ein umfängliches Mehrgang-Geniesser-Menü bis zum Gala-Dinner einer Gesellschaft.  
Wir besitzen neben 80 à la Carte- und 30 Terrassen-Sitzplätzen auch Banketträume  
von 20 bis 100 Personen. Das Rössli ist bekannt für die gepflegte Gastronomie und der  
zeitgerechten Küche.

**Du bist eine aufgestellte Persönlichkeit mit einer Ausbildung  
als Koch EFZ oder mehrjähriger Erfahrung in der gepflegten Gastronomie?**

Stellenbeschreibung:

- Sous-Chef|in
- selbständiges Führen des Saucier-Postens
- «Mise en Place» für einen reibungslosen Service
- einbringen von neuen Ideen für neue Gerichte
- Reinigungsarbeiten in der Küche wie der Lagerräume
- einhalten des Hygienekonzepts


Wir bieten:

- Arbeit in einem motivierten und familiären Team
- Zeitgemässe Entlohnung gemäss L-GAV
- Fixe Freitage (Montag und Dienstag, Sonntagabend)
- Schichten mit und ohne Zimmerstunde

**«Du liebsch u läbsch Dis Handwärch? - Härzlech wiukomme im Rössli-Team!»**

Wir freuen uns über Deine komplette Bewerbung an  
[kontakt@roessli-saeriswil.ch](mailto:kontakt@roessli-saeriswil.ch) oder einen persönlichen Besuch im Rössli.

Fritz & Marina Kaufmann-Wanner  
mit dem Rössli-Team



Werkstatt der Sinne AG  
3049 Säriswil | Tel. 031 829 33 73  
[www.roessli-saeriswil.ch](http://www.roessli-saeriswil.ch)