

Praktikum | ab sofort oder nach Vereinbarung

# Praktikant **Küche**, Sommer 2023

Rössli Illnau, Zürich

## Rössli Illnau - mit gutem Gewissen geniessen

Unsere Führungskräfte sind versierte Berufsbildner. Wir setzen Ihr Engagement und Ihre Selbstdisziplin voraus - beides ist Basis eines erfolgreichen Praktikums in der Schweiz - und Ihr Sprungbrett in eine **internationale Karriere**.

Im Rössli Illnau wird seit 1835 Gastfreundschaft gelebt und **Kulinarik** zelebriert. Wir stehen für **13 Punkte Gault-Millau**, **slowfood** und "Gilde der etablierten Köche".

Rössli Illnau, mit gutem Gewissen geniessen. **Restaurant & Events seit 1835**. Gaststube. Stübli. Lounge. Lättestube. Rössli Saal. Illauer Saal. Gastgarten. Hochzeit für bis zu 300 Gäste. Kultur. Theater. Sonntagsbraten. Degustationsmenüs.

Wir bieten Ihnen

- ein Unternehmen mit einem gesunden und positiven **Mindset**
- ein offenes, positives und vertrauensbildendes **Menschenbild** im Führungsteam
- ein versiertes und kompetentes Team in der Küche
- eine engagierte Ausbildung, in der wir uns Zeit für den Know-How-Transfer nehmen

Vorteile für alle Mitarbeiter: darauf dürfen Sie sich verlassen

- Lohn auf Schweizer Niveau
- Stellenbeschriebe mit klarer Beschreibung der Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen
- Eine abwechslungsreiche und spannende Herausforderung
- Geregelte Arbeitszeit
- Arbeitspläne 3 Wochen im Voraus
- Exakte, minutengenaue Erfassung Ihrer Arbeitszeit und aller Überstunden
- Hochwertige, frische und gesunde Mitarbeiterverpflegung
- 10 % Rabatt auf alle Konsumationen im Rössli Illnau
- Tägliches alkoholfreies Feierabend-Getränk
- Eine offene und moderne Führungskultur
- Die Möglichkeit, Ihre beruflichen Stärken bei uns voll zu entwickeln

Wir bekennen uns als Unternehmen zu

- einem fairen, optimistischen, vertrauensbildenden und offenen Führungsstil
- regionalen Lieferanten und **echter Nachhaltigkeit**
- einer präzisen Haltung gegenüber all unseren Anspruchsgruppen
- einem Umfeld, in dem wir Zeit und **Raum für Ihre Ausbildung** bewusst planen
- klaren Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortungen für alle Mitarbeiter

Optimalerweise bringen Sie 4 dieser 5 Kompetenzen mit

- **gute Noten in den Praxisfächern**
- effizientes Lernverhalten
- konzentriertes Arbeitsverhalten
- **teamfähig, offen, lern- und kritikfähig**
- hartnäckig und belastbar

Als Praktikant selbstverständlich für Sie sind

- Pünktlichkeit
- eine saubere Erscheinung und ein **gepflegtes Äusseres**
- das saubere Umsetzen von Rezepten, Arbeitsabläufen und Hygienestandards
- ein hohes Mass an Selbstorganisation und **Eigenverantwortung**
- die Bereitschaft, das im Unternehmen erworbene Wissen in Ihrer Freizeit nachzubearbeiten und zu vertiefen

Es ist Ihr Praktikum und Ihr Einstieg ins Berufsleben. Für den Erfolg sind Sie mitverantwortlich. **Wir werden Sie voll und ganz dabei unterstützen.**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie ganz einfach noch heute Ihre Bewerbung an [rainer.hoffer@roessli-illnau.ch](mailto:rainer.hoffer@roessli-illnau.ch)

