



# KREUZ KAPPEL

DER LANDGASTHOF MIT TRADITION



## Jungkoch / Jungköchin 100% mit Herzblut

Nach Vereinbarung

Unser traditionsreicher, gepflegter Landgasthof mit den ursprünglichen, traditionellen Zimmern wird schon lange von der Familie Weber geleitet. Mit seiner über 350-jährigen Geschichte ist er bekannt für seine Küche und unkomplizierte, familiäre Gastfreundschaft. Nun haben wir aus der alten Scheune, 27 neue Zimmer gebaut. Im traditionellen Stil mit dem Komfort von heute. Unsere Restaurants haben 7 Tage geöffnet und wir bieten von herzhaft, traditionell bis gediegen für alle etwas.

Wir sind ein junges, motiviertes und engagiertes Team und für unsere Zukunft bilden wir Lernende aus.

Das erwarten wir von Ihnen

- Kochen mit Liebe und Leidenschaft, Respekt im Umgang mit Lebensmittel. Freude an der Verarbeitung von frischen, saisonalen Produkten und an der klassischen Küche
- Arbeiten gerne in einem lebhaften Betrieb und behalten auch in der Hektik die Ruhe und Übersicht
- Begeisterungsfähige, teamorientierte und flexible Persönlichkeit
- Eine abgeschlossen Kochlehre
- Sprechen und schreiben Deutsch
- Freundliches und gepflegtes Auftreten

Das dürfen Sie von uns erwarten

- Im Markt gut positionierter Betrieb mit einem interessanten Mix von Stammgästen und internationaler Kundschaft
- Generelle Unterstützung und eine massgeschneiderte Einführung durch die führungserfahrenen Inhaber
- Möglichkeit in der persönlichen Entwicklung und Weiterbildung
- Betriebsferien über Weihnachten und Neujahr

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Email oder an folgende Adresse.

Kreuz Kappel, Landgasthof und Hotel  
Peter Weber  
Mittelgäustrasse 20  
4616 Kappel SO

Telefon +41 62 216 03 16

[peter.weber@kreuz-kappel.ch](mailto:peter.weber@kreuz-kappel.ch)

[www.kreuz-kappel.ch](http://www.kreuz-kappel.ch)