



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Gastfreundschaft von Herzen im ältesten Zunfthaus Basels



Deine Kreativität ist gefragt!
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de Partier Saucier (m/w)
100% Unbefristet

für unser Restaurant Schlüsselzunft im Herzen der Stadt Basel und, bei Interesse während den Sommermonaten in unserem Sommerpark am Rhein.

Wir suchen:

- Vollblut-Gastgeber, welche selbständig Ihren Posten optimal führen.
- Profis, die kreativ sind und sich gerne einbringen
- Flexible Kochkünstler, welche täglich das Beste für unsere Gäste geben

Wir sind:

- Ein kunterbuntes, kreatives Team, das nur eines will: Zufriedene Gäste!
- Faire Arbeitgeber in einem jungen, familiären Umfeld
- Offen für Deine Ideen und Inputs

Du bist:

- Gelernter Koch mit Flair für Fleisch, Fisch und Saucen
- Begeistert von kreativer Frischmarkt-Küche
- Bereit auch mit Zimmerstunde und an den Wochenenden zu arbeiten

Meld Dich:

Bei unserem Küchenchef Andreas Uebersax
mit vollständigen Bewerbungsunterlagen unter andreas.uebersax@schluesselzunft.ch

Gerne auch traditionell auf dem Postweg.

Wir sind gespannt!

Restaurant Schlüsselzunft
Freie Strasse 25
CH-4001 Basel
+41 61 261 20 46
www.schluesselzunft.ch