

Die **New Age Operations GmbH** fährt als New Age BBQ mit dem Foodtruck und Barbecue-Smoker an Caterings und Events. Als neuer Geschäftsbereich eröffnet sie im Juni das Restaurant Metzgerhüsi in Walkringen (Emmental) mit rund 300 Plätzen.

Im Restaurant Metzgerhüsi bieten wir den Gästen gut bürgerliche Speisen an, die wir nach den Produktionsmethoden Cook and Serve, Cook and Chill, Cook and Freeze sowie Sous-vide zubereiten, und zwar nach dem Produktionssystem Food-Moduling.

An den Ruhetagen des Restaurants produziert unser eigenes Bäcker-Team unsere eigenen Backwaren in der Küche. Ausserdem vertreiben wir unsere eigens entwickelten Lebensmittel an den Handel, Gastronomiebetriebe etc.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an der Stelle als

## **Casserolier (w/m) 100 %**

welche wir ab 1. Juni oder nach Vereinbarung besetzen möchten.

Ihre Aufgaben bei uns

- Reinigung des Schwarz- und Weissgeschirr im laufenden Küchenbetrieb
- Gemüse rüsten und weitere einfachere Küchenarbeiten zu Beginn der Schicht
- Sauberhalten von Lager- und Vorratsräumen
- Reinigungsarbeiten und Abfallentsorgung in der Küche
- Reinigung des BBQ-Smokers
- Einhalten der Lebensmittel- und Hygienevorgaben gemäss Selbstkontrolle Handbuch

Das bringen Sie mit

- Erfahrung im erwähnten Arbeitsbereich von Vorteil
- Ausgeprägtes Hygienebewusstsein
- Pflichtbewusst und flexibel
- Dienstleistungsorientierte Einstellung
- Gute Umgangsformen
- Mündliche Deutschkenntnisse

Was wir bieten

- Topmoderne Hugentobler Küche
- Interne und externe Vergünstigungen (auch für Familienmitglieder)
- Einheitliche Arbeitskleider für alle Mitarbeitenden
- Junges und innovatives Team
- 2 Schliessungstage pro Woche
- Zeitgemässe Entlohnung
- Kostenlose Parkplätze am Arbeitsort

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung per E-Mail an Kevin Gassmann, [info@naop.ch](mailto:info@naop.ch).

**New Age Operations GmbH**, T +41 31 702 09 09, [www.newagebbq.com](http://www.newagebbq.com)