

Centro Arte Cabbio
La vila 36
CH - 6558 Lostallo

+41 91 830 14 67
www.centroarte.ch
info@centroarte.ch



Centro Arte

C A B B I O L O
Hotel - Seminare - Feiern - Events

Descrizione del lavoro

Cerchiamo per il nostro team del Centro Arte Cabbio un cuoco o una cuoca (con competenze di un tuttodore). Da aprile 2023 fino a fine settembre 2023 (con opzione di rinnovo fino ottobre) con una percentuale che parte dal 50% .

Il compito principale è cucinare. Una cucina regionale, stagionale, attenta ai nostri prodotti dell'orto con tutto fresco, il più possibile fatto a mano e sul momento. Tanti ospiti desiderano cibi vegetariani, vegani e, a volte, hanno particolari esigenze dietetiche (senza lattosio, senza glutine etc.).

Il cuoco è libero di creare il proprio menu, confrontandosi, per la pianificazione settimanale, con i suoi altri colleghi. Viene data attenzione particolare ai gruppi tenendo conto che, una volta redatto il menu, questo viene proposto anche agli altri ospiti presenti nella struttura, non avendo una carta a cui attenersi.

Nella nostra cucina si devono anche fare altri lavori: apparecchiare, servire, riordino, lavaggio e ulteriori lavori di pulizia nella zona pranzo e nella cucina stessa.

Ogni tanto si deve fare:

Lavori concernono la pulizia della casa nei suoi spazi comuni (sala da pranzo, bagni, corridoio), la pulizia delle camere, compreso il preparare l'alloggio per un nuovo ospite (rifare i letti, pulire i bagni, fare il bucato), lavori sulla struttura della casa (dipingere, riparare), lavori in giardino (tagliare l'erba, ripulire le aiuole, etc.).

le tue competenze:

- preparazione di piatti vegetariani e vegani agli orari dei pasti specificati
- capace di lavorare da solo in cucina ma anche in gruppo
- ben organizzato e flessibile
- buona conoscenza del tedesco e dell'italiano

Se sei interessato, siamo curiosi di conoscerti!

Grazie per i tuoi documenti di lavoro: info@centroarte.ch

Saluti dal team Centro Arte Cabbio

Ursina Allemann

Lostallo, novembre 2022