



Assistant(e) de cuisine - Art culinaire (50 %)

Derrière toute cuisine (gastronomique) qui fonctionne bien, il y a des personnes qui, avec soin, dynamisme et esprit d'équipe, veillent à ce que tout soit à sa place. C'est précisément là que tu entres en jeu : grâce à tes tâches de nettoyage et de rangement, tu contribues de manière significative à la propreté et à la bonne organisation de la cuisine et tu soutiens également l'équipe, notamment lors de la réception et de la gestion des marchandises ainsi que lors d'événements. Le poste au sein de l'équipe culinaire de Julian Hämmerle sera à pourvoir à compter du 1er décembre 2026, car notre chère collègue prendra une retraite anticipée bien méritée.

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
9494 Schaan

Type de contrat Durée indéterminée
Taux d'occupation 50%
Début de l'emploi de suite ou à convenir
Langue allemand
Modèle de temps de travail Temps de travail ciblé

Tu as encore des questions ?



Andrea Althoff-Slee
HR Business Partner
+41 58 895 92 72

Postuler en ligne



Tu trouveras tous les détails en ligne ainsi que la possibilité de postuler directement.

Tes tâches

- Tu effectues des travaux de nettoyage et de rangement dans notre cuisine gastronomique, garantissant ainsi un environnement de travail propre, ordonné et agréable.
- La réception, le contrôle et la gestion dans les règles de l'art des matières premières font également partie de tes missions.
- Lors d'événements spéciaux et de manifestations, tu apportes un soutien actif à l'équipe et, si nécessaire, tu participes également au service des repas.
- Le respect de nos normes d'hygiène, de qualité et de sécurité va de soi pour toi.
- Grâce à une collaboration collégiale et solidaire, tu contribues de manière significative à une bonne ambiance au sein de l'équipe.

Ce que tu apportes

- Idéalement, tu disposes déjà d'une première expérience dans le secteur de la restauration ; une gestion responsable des denrées alimentaires est indispensable.
- Tu possèdes de bonnes connaissances en allemand et tu communique avec aisance au quotidien au travail.
- Tu te distingues par ton sens du service ainsi que par une présentation soignée et un attitude aimable.
- Tu es fiable, minutieux(se) et tu n'hésites pas à mettre la main à la pâte.
- Les horaires de travail se situent principalement entre 12 h 00 et 16 h 00, dans le cadre d'un temps de travail à 50 %. Tu bénéficies ainsi d'horaires réguliers du lundi au vendredi et de week-ends libres.

Ce que nous proposons



Équilibre entre vie professionnelle et vie privée

Profite de 5,5 à 6 semaines de vacances, d'un système d'horaires flexibles et de congés spéciaux en cas d'événements importants. Organise tes journées de travail au bureau ou en télétravail, achète des vacances ou travaille à temps partiel pour davantage de congés. Il n'y a pas de fermeture annuelle, tu planifies tes vacances de manière flexible avec ton supérieur hiérarchique. Provide your feedback on BizChat



Restauration

L'art culinaire nous tient à cœur : des réductions sur ton déjeuner dans notre restaurant du personnel, des fruits gratuits et des promotions comme des marrons, des glaces ou des smoothies gratuits. Dans notre magasin d'usine, tu trouves des produits de qualité à prix très réduits.



Mobilité

Profite d'une connexion idéale aux transports publics (arrêt de bus devant Hilcona), de participations attrayantes aux coûts, de suffisamment de possibilités de stationnement pour les voitures, les vélos électriques et les scooters, ainsi que de la prise en charge de tes frais pour tes trajets professionnels ; déplace-toi de manière durable et sans souci.



Possibilités de développement professionnel

Développe tes connaissances grâce à des offres de formation continue étendues, des formations de qualité au Centre de formation Coop et de nombreuses possibilités d'évolution personnelle.