

Stellenbeschreibung für Küchenhilfe

Teilzeitstelle

Arbeiten

- Rüsten von Gemüse und Salaten
- Erstellen der täglichen Mise-en-place
- Anrichten von Salat- und Gemüsetellern
- Anrichten von kalten Tellergerichten
- Vorwaschen von Geschirr und Besteck und bedienen der Abwaschmaschine
- bei Eignung Anrichten von Süssspeisen und Mithilfe bei der Zubereitung von Speisen
- Mithilfe bei den Reinigungsarbeiten
- ausführen von Arbeiten nach Anweisungen

Arbeitszeit

- Die Einsätze sind auf einem gemeinsam erarbeiteten Personaleinsatzplan festgehalten. Bei Abänderungen organisieren sich die Angestellten untereinander selbst
- Je nach Wetter und Anmeldungen erfolgen Anfragen, die im gegenseitigen Einvernehmen geregelt werden
- Unsere Hauptkundschaft haben wir an Wochenenden, dementsprechend sind auch die Einsätze.

Entlöhnung

Stundenansatz		
Ferienentschädigung		10.65%
Feiertagsentschädigung		2.27%
Bruttostundenlohn		
Zuschläge (Stand 1. Januar 2011)		
Nachtzuschlag ab 23.00 Uhr		10%
Sonntagszuschlag		20%
Abzüge (1. Januar 2011)		
AHV/IV/EO		5.150%
Arbeitslosenversicherung		1.100%
Krankengeldversicherung	weibl.	1.16%
Nichtbetriebsunfallversicherung		1.902%
Krankenpflegeversicherung <i>(Gemäss Prämie des Versicherers, falls nicht privat versichert)</i>		
Verpflegung <i>(pro effektiv eingenommene Mahlzeit)</i>		SFr. 8.—
Nettostundenlohn		Fr. _____

Ferien

- Wir haben in der Regel von Mitte bis Ende Juni und von Mitte bis Ende September je 2,5 Wochen Betriebsferien. Die genauen Daten werden jeweils frühzeitig bekannt gegeben.
- Auf besondere Wünsche wird nach Möglichkeit eingegangen.

L-GAV für das Gastgewerbe

Die Anstellungsbedingungen basieren auf dem jeweils gültigen L-GAV für das Gastgewerbe. Bei einem eventuellen Neuabschluss des Vertrages werden die Bedingungen an diesen angepasst.

Besonderes

Wir sind nicht an den ÖV angebunden, ein eigenes Verkehrsmittel ist daher unbedingt erforderlich.