

Das Haus mit Ambiente, das Haus mit Qualität...

behagliches Landhotel mit 25 Zimmern, Seminar- und Banketträumen, exklusiver Weinkeller, gemütliche Bar, uriges Schlosspintli und stillvolle Gourmetstube.

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir zur Unterstützung von unserem Team eine/n

Chef de Partie m/w

Ihr Profil

- abgeschlossene Ausbildung als Koch EFZ
- Erfahrung auf allen Posten in der à la carte Küche.
- Sie sind auch in hektischen Situationen ein Teamplayer und verlieren nicht die Übersicht
- Sie setzen die Qualitätsstandards anhand der Küchenphilosophie eins zu eins in die Praxis um
- saubere und strukturierte Arbeitsweise
- Flexibilität
- Sie wollen, wie wir, zu den Besten gehören und sind bereit, dafür überdurchschnittlichen Einsatz zu bringen.
- Motivation und Kreativität
- Fachkompetenz

Ihre Aufgaben

- Selbstständiges Führen des Postens
- Produktion und Fertigung im à la carte sowie Bankettbereich

Unser Angebot

- Trendige abwechslungsreiche Küche
- Professionelles und modernes Arbeitsumfeld
- Spannender Arbeitsplatz und dynamisches, aufgestelltes Team
- Vielseitiges Arbeitsumfeld und Raum für Ideen und deren Umsetzung
- Romantikcard

Unsere Vakanz liest sich wie die Beschreibung Ihrer Person und die Ihrer Qualitäten? Zudem sind Sie Gastgeber mit Herz und ehrlicher Leidenschaft? Dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen. Wir freuen uns auf Sie.

Ansprechpartner: Herr und Frau E. Müller

Telefon: +41 62 887 27 27

E-Mail: buerro@hotel3sternen.ch

Internet: www.hotel3sternen.ch


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL